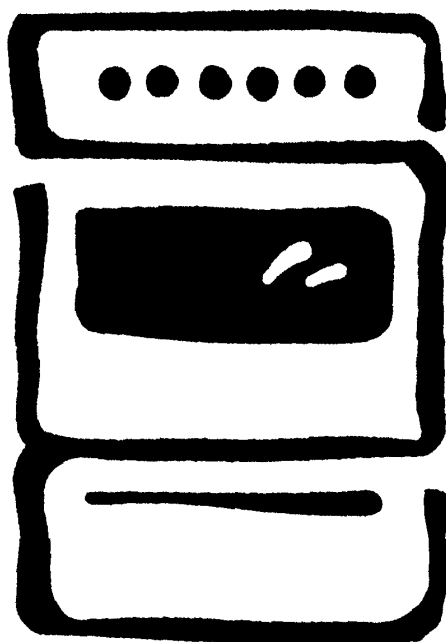


NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

ELEKTRICKÝ SPORÁK SE SKLOKERAMICKOU VARNOU DESKOU SKLOKERAMICKÝ SPORÁK



EKC 500I

 **Electrolux**

CZ/SK

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Je velice důležité zajistit, aby tento návod k použití byl uživateli vždy dostupný. Toto pravidlo je nutné dodržet i v případech, kdy bude sporák přestěhován nebo prodán jinému majiteli. Je nutné tak zajistit, aby i nový majitel měl možnost se seznámit s tímto návodem a bezpečnostními předpisy.

Tyto bezpečnostní pokyny byly vydány v zájmu bezpečnosti vaší i vašeho okolí. Je NUTNÉ, aby jste se s nimi seznámili ještě před vlastní instalací resp. použitím.

Instalace

- Sporák musí být instalován kvalifikovaným pracovníkem a ve shodě s tímto návodem.
- Sporák musí být opravován pouze kvalifikovaným servisním pracovníkem.
- Tento sporák je těžký. Při manipulaci s ním dbejte zvýšené pozornosti.
- Před použitím ze sporáku odstraňte veškerý obalový materiál.
- **Ujistěte se, že elektrické připojení odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku.**
- Nepokoušejte se v žádném případě provádět jakékoliv úpravy vašeho sporáku.

Bezpečnost dětí

- Tento sporák je uzpůsoben pro obsluhu dospělými osobami. Nedovolte dětem, aby si mohli hrát v blízkosti sporáku nebo se sporákem samotným.
- Sporák se při provozu ohřívá na vysokou teplotu a zůstává horký ještě dlouhou dobu po vypnutí. Dokud není sporák dostatečně ochlazen, děti se nesmí v jeho blízkosti pohybovat.
- Děti se mohou poranit i při manipulaci s použitým nádobím.

Během provozu

- Tento sporák je určen pro přípravu pokrmů v domácnostech a není určen pro komerční nebo průmyslové použití.
- Nepoužívejte sporák v případě, že máte mokré ruce nebo je sporák v kontaktu s vodou.
- **Grilovací pánev se při provozu ohřeje na vysokou teplotu, proto při jakékoliv manipulaci s ní používejte ochranné rukavice.**
- **Během provozu se sporák ohřeje na vysokou teplotu. Dbejte zvýšené pozornosti při manipulaci, aby jste se nedotkli rozpálených topných těles uvnitř trouby.**
- V případech, kdy sporák není používán musí být všechny ovladače v poloze vypnuto-"OFF".
- Při použití jiných elektrických spotřebičů se ujistěte, že žádná s přírodních šňůr není v kontaktu s horkými díly sporáku.
- Při přípravě pokrmů obsahující tuk nebo olej mějte vždy sporák pod dozorem.
- Udržujte váš sporák vždy v čistotě. Usazené zbytky potravin a tuků mohou způsobit požár.
- Sporák čistěte pouze způsobem uvedeným v tomto návodu.

- **Před tím, než odstraníte ochranu, trouba musí být vypnutá. Vyčištěná ochrana musí být zpět namontována dle návodu výrobce.**
- Krycí víko varné desky nepoužívejte jako skladovací prostor.
- Varné zóny nesmí být zapnuty naprázdno nebo s prázdným nádobím.
- **Přestože sklokeramická deska je odolná proti tepelnému šoku a je dostatečně masivní, tak není nerozbitná. Tvrdé a ostré předměty, v případě pádu na desku, ji mohou poškodit.**
- Nepoužívejte litinové nádobí nebo nádobí poškozené (drsné nebo otřepané dno). Povrch desky se tak pohybem nádobí může poškrábat.
- Zajistěte, aby kyselé roztoky (např. ocet, citrónová šťáva, odstraňovač vodního kamene) nepřicházeli do styku s rámem varné desky. V opačném případě se objeví matné skvrny.
- Jestliže cukr nebo pokrm obsahující cukr se dostane do styku s varnou zónou a roztaví se, tak jej ihned za horka odstraňte pomocí škrabky.
- Všechny materiály, které se mohou snadno roztavit (plasty, alobal, PE fólie, ap.), musí být umístěny mimo povrch varné desky. Přestože se některý materiál na desce roztaví, tak musí být ihned za pomoci škrabky odstraněn.
- Používejte pouze nádobí s rovným dnem bez ostrých hran, které by mohli zapříčinit poškrábání povrchu varné desky.
- Nikdy nepoužívejte plastové nádobí jak na plotýnkách tak i v troubě. V žádném případě prostor trouby nevykládejte hliníkovou fólií.
- Nedovolte, aby ventilační otvor trouby, který je umístěn ve středu zadní části varné plochy, byl zablokovaný a tím byla znemožněna řádná ventilace trouby.

Servis

- Servis nebo opravy tohoto sporáku může provádět pouze autorizovaný servisní technik. Vždy trvejte na montáži originálních náhradních dílů.



Ekologické informace

- Všechny obaly uložte do odpadu ve shodě s místními předpisy a ohledem na bezpečnost a životní prostředí.
- Jestliže likvidujete starý spotřebič, nezapomeňte odříznout přírodní elektrický kabel a tím znemožnit jeho možné provozování.

Pokyny pro instalační techniky

Technické parametry	4
Instalace	5
Umístění	5
Elektrické zapojení	6

Pokyny pro uživatele

Použití sporáku a péče o něj	7
Použití sporáku	8
- Před prvním použitím	8
- Bezpečnost dětí	8
Elektrická trouba	9
- Ovladač funkcí trouby	9
- Ovladač termostatu	10
Praktické použití	12
Tipy	14
Tabulka pečení	15
Varné zóny	17
Příslušenství	18
Údržba a čištění	20
Výměna žárovky v prostoru trouby	22
Co dělat, když něco nefunguje	23
Záruka, servis a náhradní díly	24

Jak používat tento návod k použití

Následující symboly vás budou provázet celým tímto
návodem k použití



Bezpečnostní informace



Pracovní postup (krok po kroku)



Rady a doporučení



Ekologické informace

POKYNY PRO INSTALATÉRA

TECHNICKÉ PARAMETRY

Rozměry	Výška		858-868 mm
	Šířka		500 mm
	Hloubka		600 mm
	Objem trouby		45 litrů
Varná deska	Levá přední varná zóna-jedna spirála	Ø 180 mm	1800 W
	Levá zadní varná zóna-jedna spirála	Ø 140 mm	1200 W
	Pravá přední varná zóna-jedna spirála	Ø 140 mm	1200 W
	Pravá zadní varná zóna-jedna spirála	Ø 180 mm	1800 W
Elektrické parametry varných zón			230V-50Hz
Celkový elektrický příkon varné desky			6000 W
Trouba	Topná tělesa		
	- Těleso u dna trouby		900 W
	- Těleso u stropu trouby		1000 W
	Grilovací těleso		1900 W
	Ventilátor trouby		35W
	Kruhové topné těleso		1900W
	Osvětlení trouby	Žárovka 25 W, patice E14	
	Hlasitost zvukové signalizace		45,7 dB
Čištění			samočistění
Celkový elektrický příkon trouby			2925 W
Elektrické připojení	Napětí sítě		230/400 V
	Frekvence		50 Hz
Příslušenství	Rošt do trouby		
	Plech na pečení masa		Emailová vrstva
	Plech na pečení těst		Emailová vrstva
Celkový příkon sporáku			8925 W



Tento spotřebič splňuje požadavky těchto evropských norem(EEC Direktivy) :

73/23 – 90/683 ; (Direktiva o nízkém napětí) včetně následných revizí,

89/336 (Direktiva o elektromagnetické shodě),

93/68 (Obecná direktiva) včetně následných modifikací.

INSTALACE

Je bezpodmínečně nutné, aby všechny instalační práce byly provedeny KVALIFIKOVANÝM PRACOVNÍKEM a to dle platných postupů a předpisů.

Sporák musí být zapojen ve shodě se specifikací "X" (EN60.335-2.6). Trouba nesmí být instalována výše než je výška varné desky.

Ujistěte se, že provedená instalace v případě poruchy sporáku, neznemožní servisnímu technikovi dobrý přístup ke sporáku.

Ještě před napojením sporáku na elektrickou síť se ujistěte, že napětí a frekvence elektrického vedení odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku sporáku.

Tento spotřebič musí být uzemněn.

UMÍSTĚNÍ

Tento sporák je zařazen do "třídy X" ve shodě s Požárními a bezpečnostními předpisy. Žádná přiléhající plocha nebo zeď nesmí převyšovat výšku sporáku.

Sporák může být umístěn v kuchyni, v kuchyňském koutě nebo v obývacím pokoji. Nesmí být umístěn v ložnici nebo v koupelně.

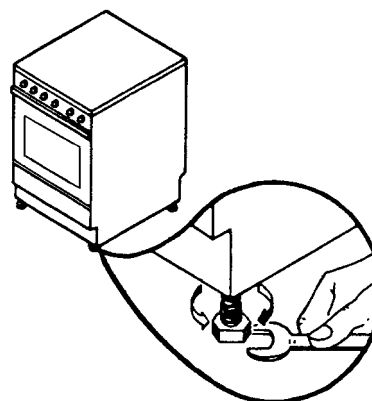
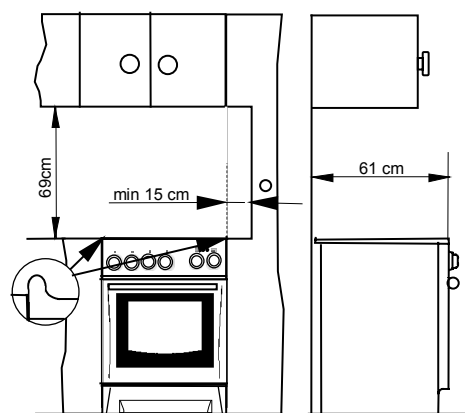
Minimální vzdálenost veškerých hořlavých materiálů od horní plochy sporáku je 69 cm (viz obrázek).

⚠ Sporák musí být umístěn na podlaze odolné vysoké teplotě. Nosné nožičky nesmějí být demontovány.

Vyrovnání na podlaze

Sporák je vybaven malými nastavitelnými nožičkami, které jsou umístěny v rozích přední a zadní části spodku trouby.

Nastavením nožiček lze dosáhnout změnu výšky sporáku a tím i vyrovnání s okolními doléhajícími plochami. Zároveň se tím zaručí rovnoměrné rozlití kapalin v nádobí použitým pro přípravu pokrmů.



ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

! Veškeré elektrikářské práce spojené s instalací tohoto sporáku musí provádět kvalifikovaný pracovník-elektrikář a to ve shodě s platnými normami a předpisy.

! SPORÁK MUSÍ BÝT UZEMNĚN.

! Výrobce si vyhrazuje právo na odmítnutí jakékoliv odpovědnosti při nedodržení těchto bezpečnostních předpisů.

Sporák je přizpůsoben na zapojení do 230/400V, 50 Hz elektrické sítě.

Pro připojení do elektrické sítě použijte kabel typu H05 RR-F.

Před vlastním připojením do sítě se přesvědčete, že parametry elektrického rozvodu odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku.

Sporák je dodáván bez přívodního kabelu. Pro připojení je nutné použít ohebný a pružný kabel dle odpovídající specifikace uvedené v tabulce číslo 1.

V případě přímého zapojení sporáku na síť je nutné mezi sporák a toto připojení vložit odpovídající vypínač s minimální vzdáleností spínacích kontaktů 3mm.

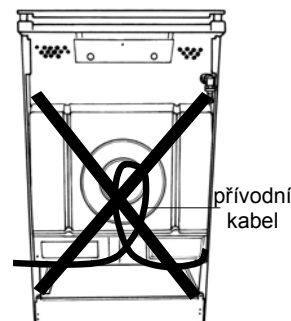
Tento vypínač musí být umístěn nejdále 2 m od plotny sporáku a musí být po instalaci dobře dostupný.

Zelenožlutý zemnicí drát NESMÍ být tímto vypínačem přerušen.

POZNÁMKA: Zemnicí vodič musí být přibližně o 2 cm delší než střední a fázový vodič pod napětím.

! Je-li přívodní kabel poškozen, tak musí být ihned nahrazen a to pouze kvalifikovaným elektrikářem, výrobcem nebo autorizovaným servisem.

! Zajistěte, aby po instalaci spotřebiče nebyl přívodní kabel nikde v kontaktu s místem, které může být teplejší o 50°C než je teplota v místnosti.



Před připojením na síť zkontrolujte:

- Zda domácí rozvod a pojistky odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku.
- Zásuvka nebo hlavní vypínač sporáku je po instalaci dobře dostupný.

Jak postupovat?

- Odšroubujte a odstraňte krycí díl ze zadní části sporáku.
- Připojte elektrický kabel do svorkovnice dle tabulky č.1.
- Upevněte dráty pomocí svorek.
- Ujistěte se, že zapojení ve svorkovnici odpovídá parametrům elektrické sítě.
- Přimontujte zpět krycí zadní díl.

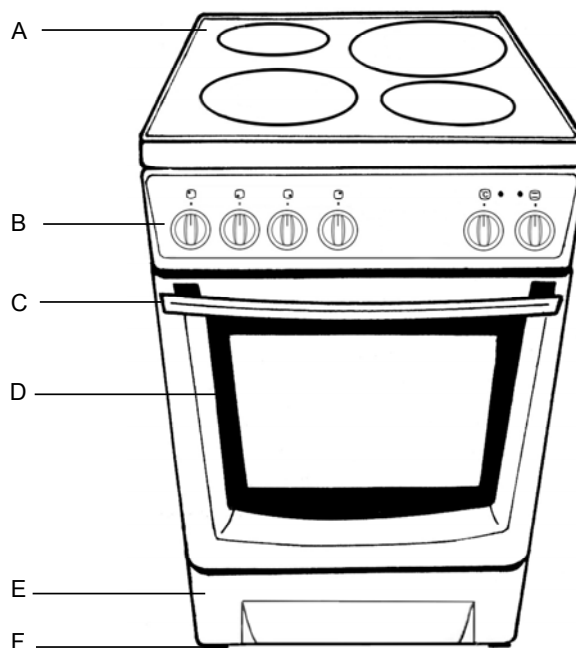
Tabulka číslo 1

Jmenovité napětí	230/400V 3N, 230V 3~, 230/400V 2N		
Typ zapojení	3-fázové Y 3 f. + střední vodič	3-fázové 230V není možné v ČR	2-fázové Y 2 f. + střední vodič
Zapojení kabelu do svorkovnice			
Síťové napětí	3N/400 V	3/230 V	2N/400 V
Napětí topných těles	230 V	230 V	230 V
Kapacita jističe	3 x 16 A	3 x 35 A	2 x 35 A
Typ kabelu	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

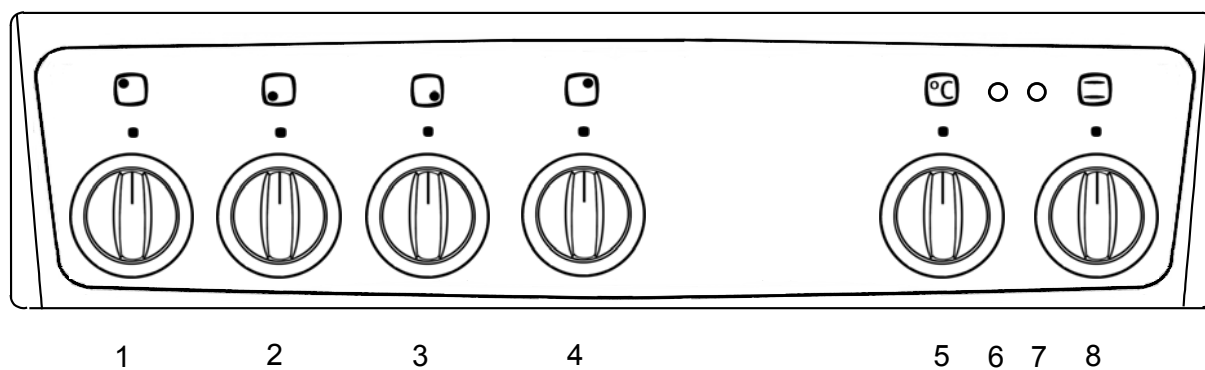
POKYNY PRO UŽIVATELE

POUŽITÍ SPORÁKU A PÉČE O NĚJ

- A. Sklokeramická deska
- B. Ovládací panel
- C. Madlo dveří
- D. Dveře trouby
- E. Spodní zásuvka
- F. Nastavitelné patky

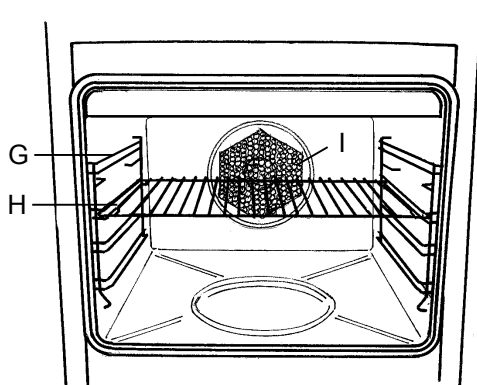


OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Ovladač levé zadní varné zóny | 5. Ovladač termostatu |
| 2. Ovladač levé přední varné zóny | 6. Kontrolka funkce termostatu |
| 3. Ovladač pravé přední varné zóny | 7. Kontrolka zapnutí sporáku |
| 4. Ovladač pravé zadní varné zóny | 8. Ovladač funkcí trouby |


TROUBA



- G. Vodící lišty
- H. Rošt
- I. Ventilátor

POUŽITÍ SPORÁKU

Před prvním použitím

 **Před použitím sporáku nezapomeňte, jak z vnitřku tak z vnějšku, odstranit veškerý obalový materiál.**

Před prvním použitím je nutno troubu rozpálit bez přítomnosti pokrmu. Během tohoto procesu se mohou uvolňovat nepříjemné pachy. To je během tohoto "záběhu" zcela přirozené.

1. Z trouby vyndejte veškeré příslušenství
2. Odstraňte všechny případné samolepící etikety a ochranné fólie
3. Nastavte termostat trouby na maximum ("290") a nechte teplo po dobu 45 minut působit.

Tento postup zopakujte i s grilem po dobu 5-10 minut.

Vyčistěte příslušenství trouby pomocí neabrazivního mycího prostředku, dobře opláchněte a pečlivě osušte.

Typový štítek

Číslo modelu vašeho sporáku naleznete na typovém štítku, který je připevněn na spodní hraně skříně trouby a viditelný při otevření dveří. Sporák musí být chráněn vhodnou pojistkou nebo jističem. Jmenovité hodnoty sporáku jsou uvedeny na tomto typovém štítku.

Něco o tvorbě páry a její kondenzaci

Stejně jako konvice s horkou vodou, tak i tepelně upravovaný pokrm uvolňuje vodní páru. Ventilační otvory sporáku umožňují, že větší část takto vzniklé páry z trouby unikne. Přesto **dveře trouby otevírejte opatrně**, aby případně nahromaděná **pára mohla volně uniknout** a vyvarujete se možnému opaření.


Jestliže pára přijde do styku s vnějším chladným povrchem, tak na něm zkondenzuje za tvorby kapek vody. Je to přirozený proces a na funkci sporáku to nemá žádný vliv.

Aby jste zabránili případné změně odstínu, tak orosená a zašpiněná místa vždy pečlivě očistěte.

Nádobí vhodné do trouby

Používejte pouze takové nádobí, u kterého všechny díly jsou vhodné pro použití do 290°C.

Nádobí nikdy nepokládejte přímo na dno trouby.

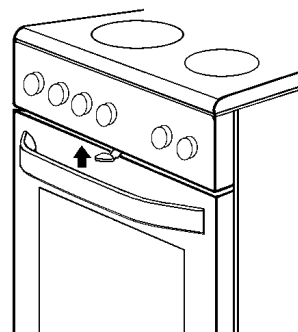
 **Během provozu trouby, jsou dveře trouby horké. Zamezte dětem, aby si u nich při provozu hráli.**

BEZPEČNOST DĚTÍ

Západka dveří

Západka dveří znesnadňuje dětem otevření dveří trouby.

Pro otevření dveří zdvihněte západku a zároveň otevřete dveře směrem k vám.

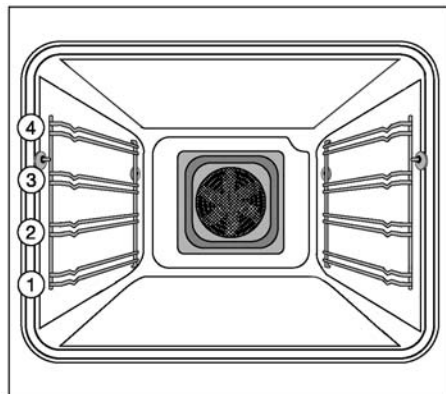


Trouba

Trouba má na obou stranách odnímatelné postraní mřížky s drážkami pro čtyři zásuvné úrovně a ventilátor s kruhovým tělesem na zadní stěně trouby.

Funkce trouby


Kontrolka svítí pokud je v provozu ohřev a to při všech funkcích trouby a zhasne jakmile je dosaženo nastavené teploty (a dále se rozsvěcí a zhasíná tak, jak se zapíná a vypíná termostat). Funkci trouby zvolíte otočením voliče funkcí ve směru hodinových ručiček na symbol odpovídající funkce (viz. níže).




Ovladač funkcí trouby

0 - Trouba je vypnuta


Osvětlení trouby


 **Standardní pečení** – v provozu je horní a dolní topné těleso. Tato funkce vám umožní přípravu pokrmů dle oblíbených receptů bez nutnosti měnit nastavenou teplotu. Před vložením pokrmu nezapomeňte troubu předeřhřát.


 **Spodní ohřev** - umožňuje vám dokončit přípravu pokrmu pouze ohřevem od spoda.


 **Pečení s ventilátorem** - Používá se ventilátor a topné těleso kolem ventilátoru.

Vaření s ventilátorem – tento systém umožňuje přípravu více pokrmů na libovolných zásuvných úrovních, bez nežádoucího vzájemného přenášení chutí a vůní pokrmů.

 **Gril** - Používá grilovací a horní topné těleso najednou.

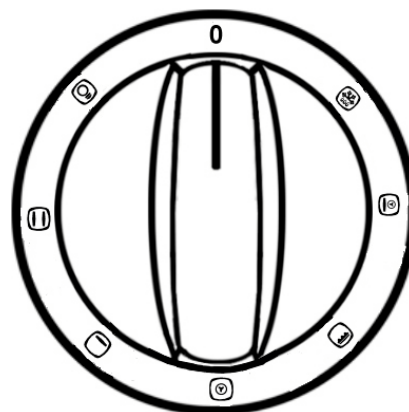
 **Turbo gril** - Používá společně grilovací a horní topné těleso spolu s ventilátorem.

 **Pizza** - Používá ventilátor (ventilátor a kruhové těleso) a spodní topné těleso.

 **Rozmrazování** – (Toto NENÍ pozice, ve které je v provozu ohřev). Tato pozice urychlí rozmraznutí nebo roztavení pokrmu.

Upozornění

Nikdy nepokládejte nádoby, pečící plechy nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Porušení tohoto pravidla může vést k přehřátí trouby, které může změnit kvalitu přípravy pokrmu nebo poškodit povrchovou úpravu sporáku.



Ovladač termostatu

Otáčením ovladačem směrem doprava volíte požadovanou teplotu tepelné úpravy.

Teplotu lze nastavovat v rozsahu 50°C až přibližně 290°C a odpovídá teplotě ve středu trouby.

Ovladač termostatu lze nastavovat libovolně mezi krajními hodnotami.

Maximální teplota je zvláště vhodná pro grilování.

Poznámky

- V okamžiku nastavení termostatu na jakoukoliv teplotu se rozsvítí kontrolka nastavení termostatu a bude svítit do doby než teplota v troubě dosáhne nastavené hodnoty. Poté se kontrolka bude rozsvěcet a zhasínat podle toho jak se bude zapínat nebo vypínat vlastní ohřev trouby.

Kontrolka zapnutí trouby se rozsvítí vždy při zapnutí některé funkce trouby a bude svítit po celou dobu tohoto nastavení.

Ohřev trouby s ventilátorem

Vrchní, spodní a kruhové těleso kolem ventilátoru ohřívají vzduch, který je vyveden kanálky na zadní straně trouby. Horký vzduch cirkuluje v troubě, dokud není dopraven zpět pomocí ventilátoru.

Teplo je v troubě rozdělováno rychleji a efektivněji, což umožňuje použití nižších teplot než při přípravě pouze s horním/spodním ohřevem. Teplota tak může být snížena asi o 15-20%, pokud je teplota přípravy mezi 160-225°C. Čím vyšší je teplota, o to více se může snížit. Pro teploty nad 225 °C je vhodnější použití horního/dolního ohřevu.

Pečení v troubě

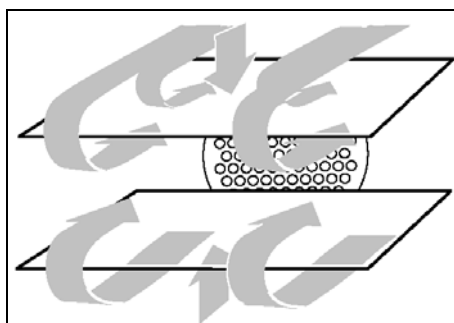
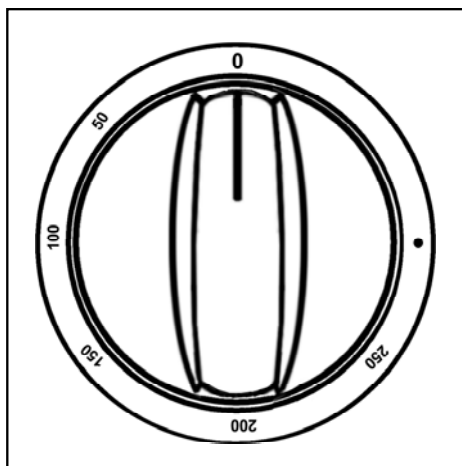
Tradiční pečení

Tradiční pečení využívá přirozené proudění ohřátého vzduchu, který cirkuluje na principu stoupajících a klesajících proudů.

Přitom je nutné troubu předehřát.

Pro pečení drobného pečiva, lístkového pečiva a pečiva ze šlehaného těsta ve formě:


- Předehřívejte troubu s termostatem v poloze zvolené pro pečení:
- asi 8 minut při poloze 50 °C až 150 °C;
- asi 15 minut při poloze 175 °C až 290 °C;
- Vložte do trouby pokrm k pečení.



Spodní ohřev

Tato funkce je vhodná pro pečení těst nebo pečení pizzy. Může být také použita tam, kde je vyžadováno dobré propečení (plněné koláče, bábovky, ap.)

Předeheřtí je nezbytné

- Předeheřtí troubu spodním ohřevem  asi po dobu 10 min.
- Vložte pokrm.

Pečení s ventilátorem

Pečení s ventilátorem

Vzduch v troubě je ohříván pomocí topných těles kolem ventilátoru, který je umístěn v zadní části trouby. Ventilátor rozhání vzduch uvnitř trouby a tím je dosaženo rovnoměrného rozložení tepla v celé troubě.

Výhody tohoto druhu pečení jsou následující :

Rychlejší předeheřtí

Za pomoci ventilátoru je možno dosáhnout požadovanou teplotu mnohem rychleji a tak není nutné troubu předeheřtí a bude-li to nutné tak přidejte 5-7 minut při přípravě pokrmu. U pokrmů jako např. chleba, těsta, koláče a bábovky je vhodné troubu předem předeheřtí.

Nižší teplota


Pečení s ventilátorem obecně vyžaduje nižší nastavenou teplotu než standardní nastavení.

Pamatujte na to, aby jste při tomto typu přípravy snížili teplotu o 20-25°C než normálně používáte bez ventilátoru.


Rovnoměrnější ohřev při pečení těst


Pečením s ventilátorem dosáhnete rovnoměrnějšího rozložení tepla v celém prostoru trouby. To znamená, že lze pokrmy připravovat na více patrech najednou. Pokrm na nejvyšším patře může být přesto o něco více propečen než na zbylých a je to zcela přirozené. Při tomto druhu přípravy nedochází k vzájemnému senzorickému ovlivnění jednotlivých pokrmů.


Jak pečení s ventilátorem používat

1. Otočte ovladačem trouby do pozice .
2. Nastavte termostat na požadovanou teplotu.

Grilování

 **Během grilování jsou dostupné části trouby ohřáté na vysokou teplotu a proto ji nelze nechat bez dozoru. Zamezte dětem aby si mohli hrát v její blízkosti.**

 **Při grilování musí zůstat dveře trouby zavřené.**

 Gril zapněte otočením ovladače funkcí do polohy GRILL a termostat otočte na maximální teplotu.

Většina grilovaných pokrmů by měla být umístěna na mřížku grilovací pánve, aby se tak zajistila maximální cirkulace vzduchu a aby tak pokrm nebyl ve styku s uvolněným tukem a šťávami. Pokrmy jako ryby, játra a ledviny mohou být položeny přímo do grilovací pánve.

Nastavte mřížku grilovací pánve tak, aby bylo možno umístit porce o různých tloušťkách.

Před grilováním jednotlivé porce dobře osušte, snížíte tak nežádoucí rozstříkávání zbytků vody. Grilované porce libového masa nebo ryb potřete olejem nebo rozpuštěným tukem, aby se zbytečně nevysušovali.

Přílohy jako např. brambory nebo houby můžete vložit pod mřížku s grilovaným masem.


Při přípravě toastů doporučujeme nastavit horní pozici roštu.

Při grilování steaků nebo toastů troubu několik minut předeheřtí při nejvyšší teplotě. Během přípravy upravujte příkon tepla a pozici roštu pro dosažení požadované kvality pokrmu.

Grilované pokrmy by se během přípravy měly dle potřeby obracet.

POZNÁMKA: Z bezpečnostních důvodů je grilovací těleso řízeno termostatem, aby se nepřehřívalo.

Doba přípravy závisí na tloušťce porcí masa a na jejich hmotnosti.

 **Během provozu se trouba ohřeje. Vyvarujte se dotyku topných těles trouby.**

Kontrolka zapnutí sporáku

Kontrolka se rozsvítí při nastavení ovladače trouby na zvolenou funkci nebo při zapnutí některé varné zóny varné desky a bude svítit po celou dobu zapnutí.

Praktické použití



Nikdy nepokládejte alobal, pečící plechy nebo nádobí pro troubu přímo na spodek trouby. Teplo nahromaděné na spodku trouby tak může poškodit smalt vlivem přehřátí. Trouba je při používání horká: **DĚTI V OKOLÍ MUSÍ BÝT POD DOZOREM.**

Pečící plech se může částečně deformovat, což je způsobeno kolísáním teploty, nebo pokud pokrm (pizza atd.) je umístěn pouze na části plochy plechu. Plech se opět srovná jakmile vychladne.

Jak zvolit vhodnou funkci trouby v různých situacích? Přečtěte si níže uvedené rady, jak efektivně použít funkci trouby pro různé způsoby přípravy:



Pečení

Použijte špejle k zjištění stavu piškotů nebo koláčů asi 5 minut před ukončením pečení. Potom můžete čas pečení zkrátit nebo prodloužit. Materiál, barva, tvar a velikost pečících forem stejně jako recept, může ovlivnit výsledek pečení. HORNÍ/SPODNÍ OHŘEV zajišťuje stejnoměrnou barvu.



Pečení s ventilátorem

TROUBA S VENTILÁTOREM snižuje pečící čas i vzhledem k možnému pečení na dvou nebo třech úrovních najednou. Naproti tomu, chléb nebo buchty nemusí být dostatečně hnědé, pokud nebylo těsto správně vykynuté.

Neodpovídá výsledek pečení vašim představám? V kapitole "Praktické tipy a rady" na str. 30 naleznete několik rad pro řešení problémů při pečení.



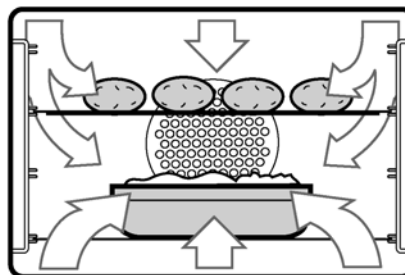
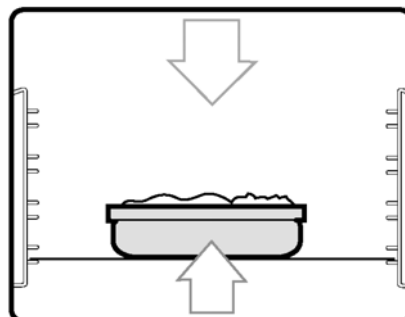
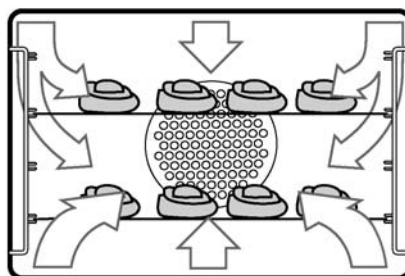
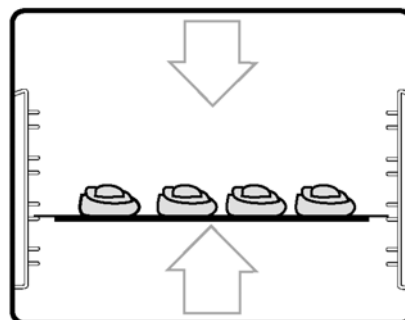
Vaření

HORNÍ/SPODNÍ OHŘEV je obvykle nejvhodnější pro použití na jedné zásuvné úrovni.



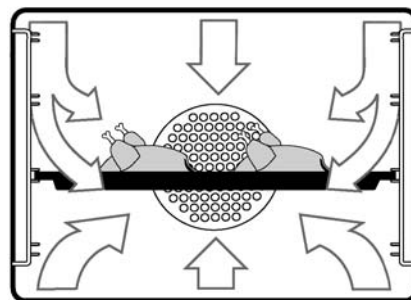
Vaření s ventilátorem

TROUBU S VENTILÁTOREM použijte pro přípravu pokrmů na více úrovních najednou, např. sekaná, masové kuličky a hotová jídla (předkrm, hlavní chod, dezert). Nezapomeňte vybrat pokrmy které potřebují stejnou teplotu přípravy. Pokrmy které mají odlišnou dobu pečení, vložte do trouby až podle toho, kdy je chcete mít hotové.



Pečení masa

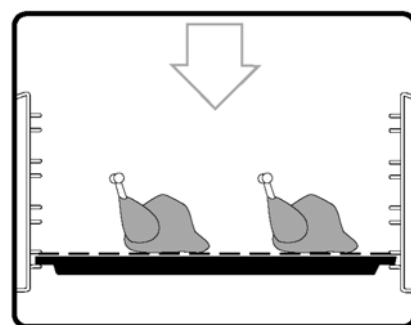
Použití HORNÍHO/SPODNÍHO OHŘEVU i PEČENÍ S VENTILÁTOREM je pro pečení masa praktické. Kusy hovězího masa jako je např. svíčková, zadržují svoji šťávu a je vhodné je péci při teplotě 125°C. Naproti tomu se prodlužuje doba pečení oproti přípravě při vyšších teplotách. Používejte pečicí nádobu, která má vhodný prostor pro pečení, takže se šťáva tolik nevysušuje. Pokud pečete kýtu, používejte velkou pečicí pánev nebo nádobu vhodnou do trouby, protože se během pečení uvolní mnoho šťávy. Buďte opatrní při vyjímání pokrmů z trouby. Pokud používáte pečicí sáčky, vytvořte v jednom jeho rohu otvor, než jej vložíte do trouby. Takto předejdete možnému opaření párou, která by se mohla náhle uvolnit při otevírání sáčku.




Grilování

Velikost, tvar, množství, tučnost, marináda a také teplota masa, mohou ovlivnit výsledek a čas grilování. Ryby, drůbež, telecí a vepřové maso nezhnědnou do takové míry, jako tmavší masa jako hovězí a zvěřina. Rostlinný olej nebo dochucovací prostředky ovlivní barvu, avšak také zvyšují riziko vzplanutí povrchu pokrmu.

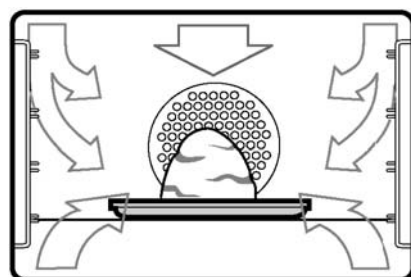
Pro lepší výsledek se vyvarujte grilování masa vyjmutého přímo z chladničky. Osušte povrch masa, umístěte ho na zásuvnou pozici a dochuťte kořením. Umístěte nádobu pro trouby, ideálně s teflonovým povrchem, pod zásuvnou pozici kde grilujete tak, aby se v ní zachytával odkapávající tuk. Kousky vepřového masa, plátky masa a ryby mohou být grilovány na horní zásuvné úrovni, zatímco širší kusy je lépe grilovat níže.




Nastavte volič funkcí na symbol  a termostat na požadovanou teplotu (max. 230°C). Gril předeheřívějte po dobu 3-5 minut. Kontrolujte maso během grilování a alespoň jedenkrát ho otočte. Přílišná doba grilování maso vysuší, bude tuhé a možná také spálené. Dveře trouby mají být během grilování zavřené.

Turbogrill

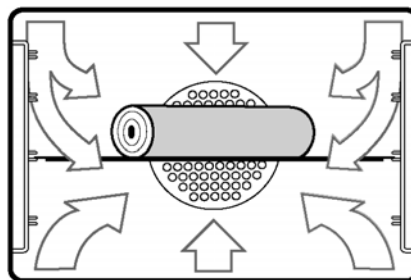
Turbogrill připraví pokrm rychleji s větším zhnědnutím než je tomu u grilu. Grilovací těleso zajišťuje opečení povrchu a ventilátor cirkuluje horký vzduch. Vhodné pro grilování vysokých kusů, jako např. kýty, která je poté propečená a stejnoměrně opečená.



Rozmrazování

Nastavte volič funkcí na . Pokud rozmrazujete maso, ryby, polevy, zmrazené nebo plněné pečivo, musí být volič teploty vypnutý.

Plechý a nádoby ve kterých rozmrazujete větší množství potravin, mohou být umístěny na více zásuvných úrovních. Čas rozmrazování zde není možné uvádět. Míru rozmrazení můžete zjistit pomocí špejle.



Pizza

Spodní těleso dodává teplo spodní části pizzy nebo slaných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje cirkulaci tepla pro pečení náplní pizzy nebo koláčů.

Pro nejlepší výsledek pečení použijte nejspodnější zásuvnou úroveň.

Tipy

Minimální vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem musí být 2,5cm. Je to ideální vzdálenost pro správnou přípravu a umožňuje kynutým těstům nebo pokrmům zvětšujícím objem volný prostor vyplnit.

Při pečení koláčů, vdolků, bábovek, chleba, ap. umístěte formu nebo pokrm doprostřed trouby. Zajistěte, aby kolem připravovaného pokrmu, který je umístěn ve středu trouby, mohl volně proudit vzduch.

Pomocí vhodných nádob zabezpečte, aby se pokrmy nerozlívali na dno trouby.

Materiál a povrchová úprava forem a nádobí ovlivňuje stupeň zhnědnutí pokrmu.

Emailové, tmavé nebo masivní nádobí zvětší stupeň zhnědnutí pokrmu. Lesklé hliníkové nebo nerezové nádoby teplo odráží a míra zhnědnutí bude nižší.

NIKDY nekládejte nádobí přímo na dno trouby. To se vysoce zahřívá a může dojít lehce k poškození.


NIKDY nepoužívejte pečicí pánev nebo pekáč jako pečicí plech, protože zvyšují míru zhnědnutí dna pokrmu.

Z ekonomických důvodů ponechávejte dveře trouby otevřené co nejméně a to zvláště v případech kdy jste troubu předehtřivali.

TABULKA PEČENÍ

Uvedené hodnoty v tabulce jsou informativní. Časem získáte zkušenosti, jak nastavit pečící troubu aby výsledek pečení odpovídal přesně vašim požadavkům.

Tradiční pečení

POKRM	Zásuvná úroveň	Předehřívání min	 °C	Příprava min.
Trezirované pečivo	3	10-13	160-180	20-25
Ploché koláče	2	10-13	170-190	25-30
Koláče z kynutého těsta	3	-	180-200	45-50
Jablečné koláče	1	10-13	175-185	55-60
Drobné pečivo	2	10-13	170-190	25-35
Piškotový dort bez tuku	2	10-13	170-180	20-25
Kapané koláčky	2	-	170-180	50-55
Neporcované kuře	2	-	195-205	60-70
Rozpůlené kuře	3	-	195-205	30+30
Vepřová pečeně	3	-	195-205	100-105
Pizza	2	-	210-230	25-30
Běžné pečivo	1/2	10-15	215-235	10-20
Piškotová roláda	1/1	10-13	170-190	15-20
Sýrový koláč	1/2	-	170-190	50-70
Švýcarské jablečné pečivo	1/1	10-15	210-230	30-50
Větrník	1/2	10-15	190-200	10-20
Makronky	1/2	-	115-125	40-50
Plochý chléb	1/2	20-25	300-310	7-9
Pikantní dort	1/1	15-20	220-240	20-40
Vánočky	1/2	15-20	250* 160-180	45+10**
Žitný chléb	1/1	15-20	250* 195-205	40-60
Koláče s drobenkou	1/3	15-20	190-200	25-35

* - teplota předehřívání


** - doba dokončení v troubě po vypnutí funkce trouby ovladačem

Pečení s ventilátorem


POKRM	Zásuvná úroveň	Přehřívání min	 °C	Příprava min.
Trežírované pečivo	3/2+3+4	7-10	140-160	40-45
Ploché koláče	2/2+3+4	7-10	150-170	40-45
Koláče z kynutého těsta	2/1+3	7-10	160-180	45-50
Jablečné koláče	2/1+3	7-10	150-170	55-60
Drobné pečivo	2/1+3	7-10	160-180	25-30
Piškotový dort bez tuku	2/1+3	7-10	150-160	30-35
Kapané koláčky	3	-	150-160	50-55
Pizza	2/1+3	-	190-210	25-30
Neporcované kuře	2	-	170-190	45-50
Vepřová pečeně	2	-	160-180	45-50
Běžné pečivo	1/3	10-13	180-200	10-20
Běžné pečivo	2/ 1+3	10-13	180-200	10-20
Piškotová roláda	1/3	10-13	160-180	10-20
Sýrový koláč	1/2	-	150-170	50-70
Švýcarské jablečné pečivo	1/3	10-13	180-200	30-50
Větrníky	1/3	10-13	190-200	10-20
Makronky	3/2+3+4	-	115-125	45-55
Pikantní dort	1/3	10-15	200-220	20-40
Vánočky	1/3	-	150-160	45+10**
Koláče s drobenkou	1/3	-	165-175	25-35

** - doba dokončení v troubě po vypnutí funkce trouby ovladačem

Pizza

POKRM	Zásuvná úroveň	Přehřívání min	 °C	Příprava min.
Koláče z kynutého těsta	3	-	165-175	40-45
Jablečné koláče	1+3	-	165-175	45-50
Kapané koláčky	3	-	145-155	45-50
Pizza	2/1+3	-	190-200	20-25
Neporcované kuře	2	-	165-175	60-70
Rozpůlené kuře	3	-	165-175	35+35
Pikantní dort	1/2	10-12	200-220	20-30

Turbo gril

POKRM	Zásuvná úroveň	Přehřívání min	 °C	Příprava min.
Toastový chléb	3	10	230	3-5
Rozpůlené kuře	2	-	200	25+25
Vepřová pečeně	2	-	230	20+20

VARNÉ ZÓNY

Varné zóny se ovládají pomocí ovladačů umístěných na ovládacím panelu.

Každý ovladač je označen čísly 1 až 12

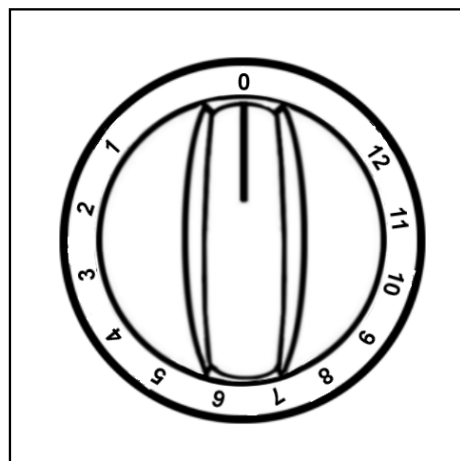
0 - Vypnuto

1 - Nejnižší ohřev

12 - Maximální ohřev

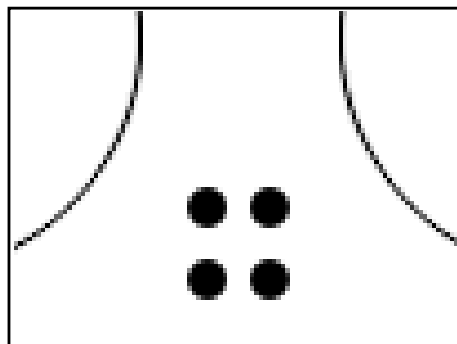
Zapínání jednospirálové varné zóny

Otočte odpovídající ovladač do požadované pozice (1-12) a tím zapnete varnou zónu.



Indikátor zbytkového tepla

Indikátor zbytkového tepla začne svítit v době, kdy teplota varné zóny by mohla způsobit popálení. Indikátor svítí i v době, kdy je varná zóna vypnutá, ale teplota varné zóny je stále natolik vysoká, že by mohlo dojít k popálení. Světlo zhasne, až když je teplota povrchu bezpečná (pod 50°C). Indikátor se skládá ze čtyř plošek, kde každá odpovídá konkrétní varné zóně. Pomocí tohoto indikátoru můžete vždy zjistit která zóna je ještě horká.



Indikátor zbytkového tepla

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Na trhu existuje nádobí, které je speciálně vyrobeno pro použití na sklokeramických varných deskách. Následující informace vám jednak pomohou najít optimální spotřebu energie a jednak vám pomohou zabránit překypění pokrmu na varnou desku a tím zabráníte připečení pokrmu na desce.

Pro použití je nevhodné takové nádobí, které má hliníkové nebo měděné dno. Tyto materiály mohou být příčinou vzniku neodstranitelných skvrn na desce.

Dna nádobí:

Varné a smažící nádobí musí mít rovné a tuhé dno. Dno, které má ostré hrany může nevratně poškrábat varnou desku! Vyžadujte nádobí vhodné pro elektrické varné desky.

Velikost nádobí:

Průměr použitého nádobí musí být o něco větší než je průměr varné zóny.

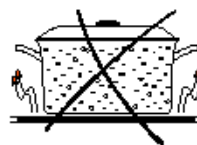
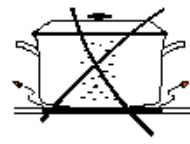
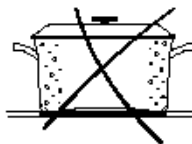
Poklice:

Vhodná poklice brání neúměrnému úniku tepla.

Poznámky:

- Nejprve na varnou desku položte nádobu a teprve potom zapněte varnou zónu. Neplýtváte tak energií.
- Na varné desce neskladujte žádné předměty.
- Varné zóny a dna nádob musí být suchá a čistá. Šetříte tak dobu údržby.
- Cukr (pevný nebo roztok) a plasty se nesmí nikdy dostat na horký povrch varné zóny. Jestliže se tak stane, tak varnou zónu nevypínejte!
- Cukr, plasty a potravinářské fólie se musí z horké varné zóny ihned odstranit za pomoci škrabky. Jestliže necháte bez vyčištění varnou zónu ochladit, tak můžete způsobit vznik trhlin a prasklin na povrchu desky.
- Sklokeramická deska odolává extrémním teplotám (teplo i zima). Pád drobného předmětu (např., slánky) může způsobit prasklinku nebo trhlinu na povrchu desky. Údržba keramické i skleněné desky je stejná. Nepoužívejte agresivní mycí prostředky, mycí píský a drátěnky.

Upozornění: V okamžiku, kdy je na povrchu desky viditelná prasklina, odpojte ihned sporák od přívodu elektrické energie.



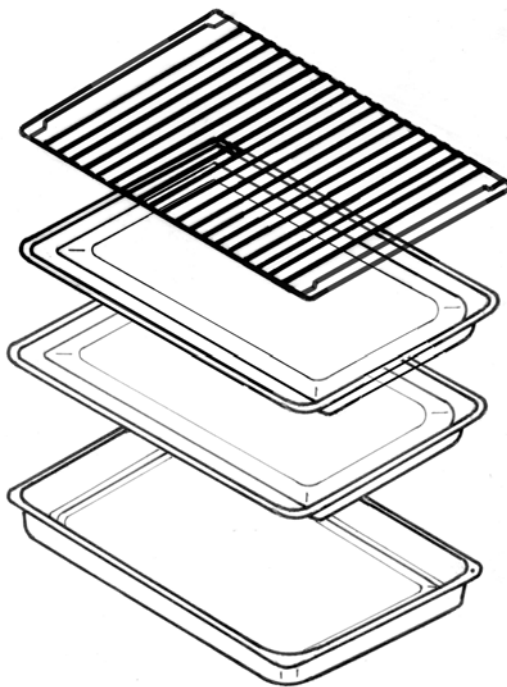
Příslušenství dodané se sporákem

Následující příslušenství je součástí dodaného sporáku:

- Rošt pro pokládání nádobí (pekáče a těstové formy). Nádoby je nutno pokládat doprostřed roštu, z důvodu vyvážení
- Pečící plech na těsta
- Pečící plech na masné pokrmy.
Je určen pro zachytávání uvolňovaných šťáv při pečení. Vkládejte ho na druhou pozici odspoda.

Nepoužíváte-li pečící plech na maso, tak ho z trouby vyjímejte.

Vedle dodaného příslušenství vám doporučujeme používat pouze žáruvzdorné nádoby (viz návod na použití dodaný výrobcem nádobí).



Vyjímatelná zásuvka

Vyjímatelná zásuvka je umístěna pod prostorem trouby.



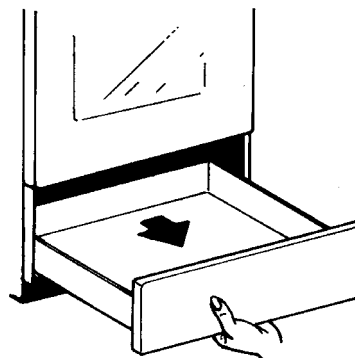
Po delším provozování trouby se zásuvka může ohřát na vysokou teplotu a proto v ní nikdy neskladujte hořlavé materiály jako např. ochranné rukavice, utěrky, zástěry, ap.

Příslušenství trouby, jako např. pečící plechy, se také ohřejí na vysokou teplotu. Dbejte proto zvýšené opatrnosti při jejich vyndávání za provozu trouby nebo kdy se ještě trouba nestačila ochladit.

Otevírání:

- Chytněte zásuvku za spodní okraj a vytáhněte ji.
- Chcete-li zásuvku vytáhnout úplně: povytáhněte ji až na doraz, pak ji mírně nadzvedněte a nakonec úplně vytáhněte.

Chcete-li zásuvku vložit zpět, postupujte obráceně.



ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Sporák musí být udržován stále v čistotě. Zbytky tuků a potravin mohou způsobit požár.



Před vlastním čištěním se ujistěte, že všechny ovladače jsou v poloze OFF-vypnuto a sporák je vychladlý.



Před jakoukoliv údržbou nebo čištěním musí být sporák ODPOJEN od elektrické sítě.

Čistící prostředky

Před použitím jakéhokoliv čistícího prostředku se přesvědčete, že ho jeho výrobce doporučuje pro údržbu těchto typů spotřebičů.



Čistící prostředky obsahující bělící látky nebo hrubá abraziva se NESMÍ pro údržbu sporáku používat, protože by mohly poškodit povrchovou úpravu.

Sklokeramická deska

Důležité: Čistící prostředky nesmí přijít do styku s horkým povrchem! Veškerý mycí prostředek musí být odstraněn dostatečným množstvím vody. Zbytky čistících látek se po zahřátí zóny mohou stát žíravinami.

Nepoužívejte žádné agresivní prostředky jako např. spreje na trouby, hrubé a abrazivní prostředky, které by desku mohly poškrábat.



Desku čistěte vždy po použití a po ochlazení na pokojovou teplotu. Zabráňte tím tomu, aby se nečistoty mohly na povrchu připevnit. Odstraňte skvrny po vodním kameni a vodě, zbytky tuků a viditelné stopy kovů pomocí dostupných mycích prostředků pro čištění sklokeramických nebo nerezových povrchů, jako např.: "Stahl-Fix" nebo "Vitreoclen".

Mírné znečištění

1. Vyčistěte povrch desky pomocí měkkého hadru s trochou mycího prostředku.
2. Desku dokonale vysušte měkkým hadrem. Na povrchu desky nesmí zůstat žádné zbytky mycího prostředku.
3. Jednou týdně vyčistěte povrch desky komerčně dostupným mycím prostředkem (například prostředek "Vitreoclen").
4. Desku opláchněte dostatečným množstvím vody a dobře vysušte hadrem, který nepouští chlupy.

Silné znečištění

1. Odstranění zbytků pokrmu, který přetekl na desku, proveďte za pomoci skleněné škrabky.
2. Skleněnou škrabku položte pod úhlem na povrch desky.
3. Posunem škrabky odstraňte zbytky pokrmu.



Skleněnou škrabku a mycí prostředky pro údržbu sklokeramických desek zakoupíte ve specializované prodejně.

Připálené nečistoty

1. Ještě za horka odstraňte pomocí skleněné škrabky z desky zbytky cukru, roztaveného plastu, hliníkové fólie nebo další roztavené materiály.

Důležité: Při použití skleněné škrabky za horka hrozí nebezpečí popálení!

2. Povrch desky poté po ochlazení vyčistěte normálním postupem.



Jestliže se varná zóna již ochladila, tak ji opět zahřejte, abyste ji mohli očistit. Škrábance a tmavé stopy způsobené nádobím s ostrými hranami nelze z varné desky odstranit. Tyto povrchové vady nijak neovlivňují funkci varné desky.



V okamžiku, kdy je na povrchu desky viditelná prasklina, odpojte ihned sporák od přívodu elektrické energie a zabráníte tak možnému elektrického zkratu.

Rám varné desky

Důležité! Při čištění rámu nepoužívejte ocet, citrónovou šťávu nebo odstraňovač vodního kamene, jinak se na povrchu objeví matné skvrny.

1. Vyčistěte povrch desky pomocí měkkého hadru s trochou mycího prostředku.
2. Změklé suché nečistoty odstraňte mokrým hadrem. Poté povrch vyčistěte a vysušte.

Čištění vnějších dílů

Vnější díly z nerezů mohou používáním měnit odstín. Aby jste jim navrátili původní vzhled používejte pro údržbu pouze prostředky na čištění nerezů.

Čištění vodících lišt a roštu


Vodící lišty a rošt namočte do horké mýdlové vody a připečené nečistoty odstraňte pomocí houbičky. Poté je dobře opláchněte a osušte.

Samočistění trouby

Princip:

Stěny vašeho sporáku, kromě spodní a zadní stěny prostoru trouby, jsou chráněny speciálním porézním smaltem. Je chladný a tvrdý. Absorbuje a ničí tukové stříkance pokud se zahřeje.

Údržba

Někdy, když příprava způsobí větší znečištění tukem (drůbež, pečené maso...), nejsou čas pečení nebo teplota dostatečné pro dokonalé odstranění tohoto znečištění. V tomto případě vyjměte po pečení z trouby veškeré příslušenství (rošt a pečicí plechy), nastavte termostat na hodnotu 250°C a nechejte tuto funkci při prázdné troubě po dobu 45 min. Potom zvolte funkci  asi na 5 minut. Pokud jste začali čištění s vychladlou troubou, berte v úvahu čas čištění 60 minut.

Spodní a zadní stěnu trouby, které nejsou vybaveny samočisticím smaltem, můžete očistit ručně, pokud je to třeba.

V každém případě je nutné je vyčistit odděleně před započetím samočištění, aby se předešlo vznícení případných nečistot.

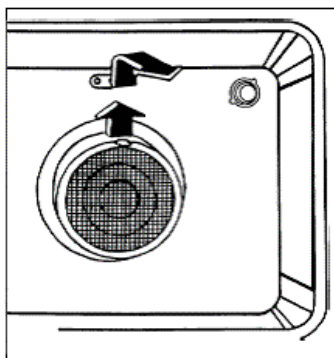


Dveře trouby jsou více horké než je běžné a proto nepouštějte děti do blízkosti spotřebiče.

Tukový filtr

Při pečení masa musí být nainstalován tukový filtr na ochranu ventilátoru. Filtr je přichycen páčkou. Zabraňuje se tím pronikání a usazování tuku v rotoru ventilátoru. Těsnění nečistíte abrazivními prostředky. Filtr je omyvatelný ve vodě.

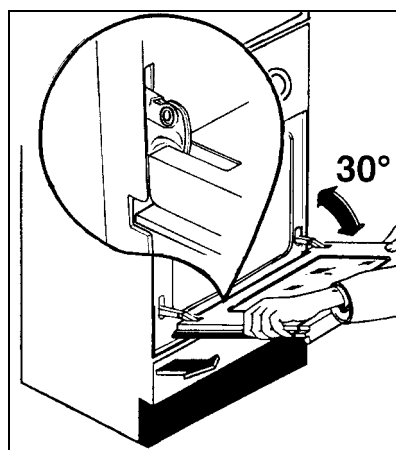
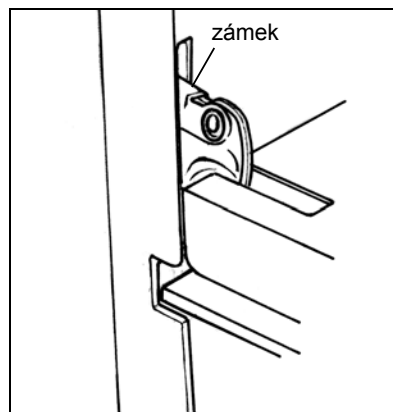
Po skončení pečení a ochlazení trouby vyjměte tukový filtr a to tak, že vyčnívající páčku zatlačíte nahoru.



Čištění dveří trouby

Pro dokonalé vyčištění dveří doporučujeme, aby jste je nejprve ze sporáku odmontovali následujícím způsobem:

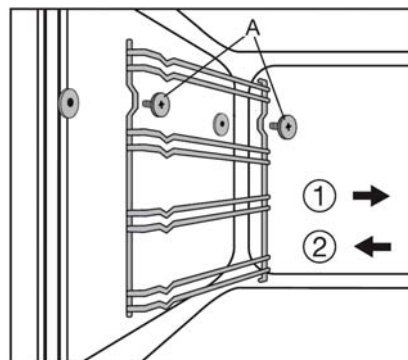
- Dveře trouby zcela otevřete
- Otočte oběma zámky pantů o úhel 170°
- Dveře částečně přivřete o úhel 30°
- Dveře nadzvedněte a vytáhněte z pantů



Dveře smontujte obráceným postupem.

Příslušenství trouby

1. Odšroubujte upevňovací šrouby (A) a poté vyjměte zásuvné postranní mřížky z trouby. Mřížky umyjte ručně nebo v myčce na nádobí. Pokud jsou příliš znečištěné, nejprve je nechte odmočit, ještě před čistěním pomocí houbičky.
 2. Díly nasadte obráceným postupem.
- Pečící plechy a nádoby pro troubu, čistěte pomocí papírových ubrousků nebo ručně umyjte, pokud je to zapotřebí. Jakékoliv připálené zbytky pokrmů mohou být odstraněny pomocí vhodné stěrky.



VÝMĚNA ŽÁROVKY V PROSTORU TROUBY

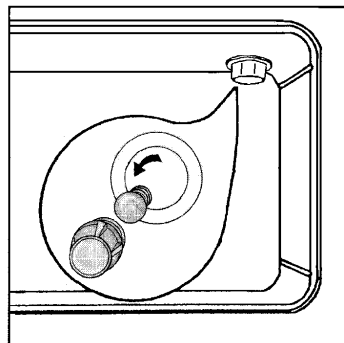
! Ujistěte se, že sporák je před výměnou žárovky odpojen od elektrické sítě a tak zabráníte možnému úrazu elektrickým proudem.

Vyměňovaná žárovka musí splňovat následující parametry:

Elektrický příkon:	25W
Napětí :	230/240V(50Hz)
Odolná do teploty:	300°C
Typ patice:	E14

Výměna vadné žárovky.

1. Otočte krytem žárovky doleva a kryt sundejte.
 2. Vyndejte vadnou žárovku a nahraďte ji novou.
 3. Namontujte kryt žárovky zpět.
- Sporák připojte opět k elektrické síti.



CO DĚLAT, KDYŽ NĚCO NEFUNGUJE

Nepracuje-li sporák správně, tak ještě před voláním do Servisního střediska zkontrolujte možné příčiny poruchy dle následující tabulky:

DŮLEŽITÉ: Jestliže budete požadovat opraváře na odstranění některé z poruch vyjmenovaných níže a bude-li porucha zapříčiněna nesprávnou obsluhou či instalací, tak vám budou účtovány náklady na opravu i v případě, že je sporák v záruční době.

Závada	Možné řešení
Varné zóny se neohřívají ?	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> • sporák je zapnutý • zda svítí kontrolní světlo na pracovní ploše • je zapnutá odpovídající varná zóna • je varná zóna zapnutá na odpovídající výkon • není spálená pojistka nebo vypnutý jistič v rozvodu el. proudu. Jestliže dochází opakovaně k přerušování přívodu proudu (vypínání jističe a spálení pojistky), tak kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře
Trouba nefunguje	Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • správné nastavení funkce trouby a teploty určenými ovladači • zda je přívodní kabel sporáku v zásuvce nebo hlavní vypínač je v poloze zapnuto
Doba přípravy je příliš dlouhá nebo příliš krátká	Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • možná je potřeba upravit teplotu

Jestliže i po prověření výše možných příčin porucha trvá, tak se spojte s vaším nejbližším Servisním střediskem (opravnou). Servisní centrum bude po zavolání po vás požadovat následující informace:

1. Vaše jméno, adresu a PSČ
2. Vaše telefonní číslo
3. Jasně a přesně popsání poruchy
4. Modelové a sériové číslo (viz typový štítek)
5. Datum nákupu

ZÁRUKA, SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu. Předchozí části nazvané "Co dělat, když ..." a "Servis" obsahuje doporučení, co by se mělo zkontrolovat dříve, než zavoláte servisního technika.

Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje, zavolejte vaše nejbližší autorizované servisní středisko Electrolux.

Ujistěte se, že můžete sdělit model a seriové číslo spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku přístroje.

Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Electrolux.

Podmínky záruky

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během záruční doby od data zakoupení tohoto spotřebiče Electrolux se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné pouze z důvodu vadného zpracování nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož bez placení za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že:

- spotřebič byl správně instalován a používán pouze na napětí uvedené na štítku jmenovitých hodnot
- spotřebič byl používán pouze pro normální domácí účely a v souladu s pokyny výrobce pro provoz a údržbu
- na spotřebiči neprováděla servis, údržbu ani opravu jiná než námi autorizovaná osoba

Technické změny výrobku vyhrazeny.

- všechny servisní práce podle této záruky musí provádět servis Electrolux nebo jím autorizované středisko
- každý vyměněný spotřebič nebo vyměněná vadná součást se stanou naším vlastnictvím
- tato záruka platí vedle vašich zákonných nebo jinak právně podložených práv

Výjimky - tato záruka se nevztahuje na:

- poškození nebo požadavky vzniklé v důsledku přepravy, nesprávného použití nebo nedbalosti, výměny žárovek a snímatelných částí ze skla nebo plastických hmot
- náklady spojené s požadavky na odstranění závad spotřebiče, který je nesprávně instalován
- spotřebiče, které jsou používány v komerčním prostředí včetně pronajímaných
- země Evropského společenství. Lze použít standardní záruku, ale zajištění, že spotřebič splňuje normy platné v příslušné zemi, kam byl spotřebič dopraven, je na zodpovědnosti a na náklady vlastníka. Může být vyžadován doklad o koupi.

Model.....

Číslo výrobku (Prod. No.).....

Seriové číslo (Serial. No.).....

Bezpečnost

Přečtěte si tento návod a varovná upozornění na začátku tohoto návodu. Výrobce nezodpovídá za vady způsobené nesprávně používaným výrobkem nebo výrobkem používaným pro jiné účely než jsou účely specifikované v tomto návodu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento návod na používanie starostlivo uschovajte, aby ste ho mohli použiť aj v budúcnosti. Ak spotrebič predáte alebo darujete, postarajte sa o to, aby sa tento návod na používanie dostal do rúk ďalšieho majiteľa. Nový užívateľ sa tak bude môcť oboznámiť s funkciami spotrebiča a s príslušnými bezpečnostnými pokynmi. Tieto pokyny si z bezpečnostných dôvodov prečítajte ešte pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča.

Inštalácia

- Spotrebič smie inštalovať výlučne kvalifikovaná osoba v súlade s uvedenými pokynmi a platnými predpismi.
- Opravy spotrebiča smie vykonávať výlučne kvalifikovaný servisný technik.
- Spotrebič je ťažký. Pri manipulácii s ním buďte opatrní.
- Pred prvým použitím zo spotrebiča (zvnútra aj zvonku) odstráňte všetky obaly.
- **Pred zapojením do elektrickej siete skontrolujte, či parametre elektrickej siete na mieste zapojenia zodpovedajú údajom na typovom štítku spotrebiča.**
- Spotrebič za žiadnych okolností neupravujte.

Bezpečnosť detí

- Tento spotrebič smú obsluhovať výlučne dospelí. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom alebo v jeho blízkosti.
- Sporák sa počas prevádzky zohreje. Dbajte na to, aby sa deti zdržiavali v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, dokým nevychladne.
- Deti sa môžu tiež poraniť pri stiahnutí varnej nádoby z varného poľa.

Počas prevádzky

- Tento spotrebič je určený na tepelnú úpravu pokrmov v domácnosti. Nie je skonštruovaný na komerčné alebo priemyselné účely.
- Sporák nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou, a nikdy s ním nemanipulujte mokrými rukami.
- **Pri vkladaní, vyberaní a manipulácii s riadom v rúre vždy používajte ochranné rukavice.**
- **Počas prevádzky sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies vo vnútri rúry.**
- Po každom použití nastavte všetky ovládacie prvky do polohy 'VYPNUTÉ'.
- Pri používaní iných elektrických spotrebičov dávajte pozor na to, aby sa ich prírodné káble nedostali do kontaktu s horúcim povrchom sporáka.
- Pri príprave pokrmov na oleji a tuku nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Sporák udržiavajte neustále v čistote. Nahromadené tuky a zvyšky pokrmov sa môžu vznietiť. Rúru čistite výlučne podľa uvedených pokynov.

- **Pred akýmkoľvek zásahom a čistením treba spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.**
- Varné pole nepoužívajte ako pracovnú plochu na odkladanie predmetov.
- Na varnom poli nezohrievajte prázdnu varnú nádobu alebo varnú zónu bez varnej nádoby.
- **Sklokeramické varné pole je odolné voči teplotným zmenám a tlaku, nie je však nerozbitné. Pádom tvrdého a špicatého predmetu sa môže varné pole poškodiť.**
- Na varnom poli nepoužívajte liatinové varné nádoby alebo nádoby s poškodeným dnom, pretože pri presúvaní by mohli poškriabať varný panel.
- Dbajte na to, aby sa na rám varného poľa nedostali tekutiny s obsahom kyselín, napr. ocot, citrónová šťava alebo prípravok na odstraňovanie vodného kameňa.
- Ak sa na horúce varné pole dostane cukor alebo pokrm s obsahom cukru a roztopí sa, treba ho okamžite odstrániť ešte v horúcom stave pomocou škrabky.
- Dbajte na to, aby sa do kontaktu s varným poľom nedostali materiály, ktoré sa môžu roztopiť, napr. plasty, alobal alebo fólia na rúry. Ak sa nejaký podobný materiál dostane do kontaktu s varným poľom, treba ho okamžite odstrániť pomocou škrabky.
- Na varnom poli používajte len varné nádoby s hladkým, rovným dnom, aby ste zabránili poškriabaniu povrchu.
- V rúre ani na varnom poli zásadne nepoužívajte plastové varné nádoby. Žiadnu časť rúry nevykladajte alobalom.
- Dbajte vždy na to, aby ventil, ktorý sa nachádza v strede zadnej časti rúry, zostal voľný a zabezpečoval tak ventiláciu rúry.

Servis

- Opravy tohto spotrebiča smie vykonávať výlučne autorizované servisné stredisko. Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.



Ochrana životného prostredia

- Po inštalovaní spotrebiča zlikvidujte obalový materiál v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi a smernicami pre ochranu životného prostredia. Vyradený spotrebič upravte tak, aby sa už nedal používať. Odpojte ho od elektrickej siete a odrežte prírodný kábel.

OBSAH

Pokyny pre inštalatéra

Technické údaje	27
Inštalácia	28
Umiestnenie	28
Zapojenie do elektrickej siete	29

Pokyny pre užívateľa

Používanie a ošetrovanie	30
Používanie spotrebiča	31
- Pred prvým použitím rúry	31
- Detská poistka	31
Elektrická rúra	32
- Ovládač funkcií rúry	32
- Ovládač termostatu	33
Praktické použitie	35
Rady a tipy	37
Pečenie	38
Varné zóny	40
Varné nádoby	41
Údržba a čistenie	43
Výmena žiarovky	45
Keď niečo nefunguje	46
Záručné podmienky	47

Ako čítať tento návod na používanie
Nasledujúcim textom vás budú sprevádzať tieto
symboly:



Bezpečnostné pokyny



Pracovný postup



Rady a tipy




Informácie v záujme ochrany životného
prostredia

POKYNY PRE INŠTALATÉRA

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozmery	Výška		858-868 mm
	Šírka		500 mm
	Hĺbka		600 mm
	Objem rúry		45 litrov
Varné pole	Jedn. varná zóna vpredu vľavo	Ø 180 mm	1800 W
	Jedn. varná zóna vzadu vľavo	Ø 140 mm	1200 W
	Jedn. varná zóna vpredu vpravo	Ø 140 mm	1200 W
	Jedn. varná zóna vzadu vpravo	Ø 180 mm	1800 W
Napájacie napätie varného poľa			230 V ~ 50 Hz
Celkový príkon varného poľa			6000 W
Rúra	Ohrevné telesá		
	- Dolné ohrevné teleso		900 W
	- Horné ohrevné teleso		1000 W
	Gril		1900 W
	Ventilátor rúry		35 W
	Kruhové ohrevné teleso		1900 W
	Osvetlenie rúry	žiarovka 25W, typ E14	
	Čistenie	samočistiaca	
Celkový príkon rúry			2925 W
Zapojenie	Nominálne napätie		230/400 V
	Nominálna frekvencia		50 Hz
Príslušenstvo	Rošt		
	Plech na pečenie		smaltovaný
	Pekáč		smaltovaný
Celkový príkon sporáka			8925 W

 Tento spotrebič zodpovedá nasledujúcim smerniciam EEC :
73/23 - 90/683 ; (Smernica o elektrických zariadeniach určených na používanie v rámci určitých limitov napätia) vrátane nasledujúcich úprav,
89/336 (Smernica pre elektromagnetickú kompatibilitu)
93/68 (Všeobecná smernica) vrátane nasledujúcich úprav.

INŠTALÁCIA

Všetky práce súvisiace s inštaláciou spotrebiča smie vykonať výlučne KVALIFIKOVANÁ OSOBA v súlade s platnými predpismi a uvedenými pokynmi.

Spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s príslušnými smernicami pre inštaláciu spotrebičov triedy " X " (EN60.335-2.6). Susediaci nábytok alebo stena nesmie presiahnuť výšku spotrebiča.

Dbajte na to, aby bol spotrebič po inštalovaní ľahko dostupný pre prípad poruchy a následného zásahu servisného technika.

Skôr, ako spotrebič zapojíte do elektrickej siete, sa ubezpečte, že parametre elektrickej siete na mieste zapojenia (napätie a frekvencia) zodpovedajú údajom na typovom štítku spotrebiča.

Spotrebič musí byť uzemnený.

UMIESTNENIE

V zmysle protipožiarnych predpisov patrí tento sporák do triedy "X". To znamená, že susediaci nábytok alebo stena nesmie presiahnuť výšku spotrebiča.

Sporák je možné inštalovať v kuchyni, jedálni, prípade v obývačke, nesmie byť však inštalovaný v kúpeľni.

Pri inštalácii treba dodržať minimálnu vzdialenosť horľavého materiálu od spotrebiča v jednej rovine s hranami sporáka 69 cm (pozri obr.).

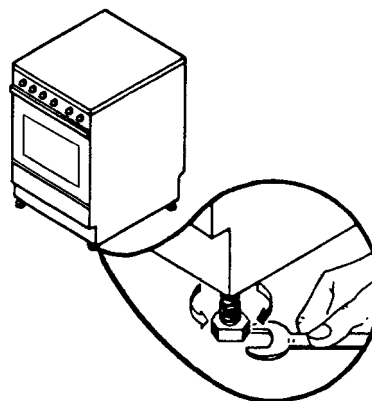
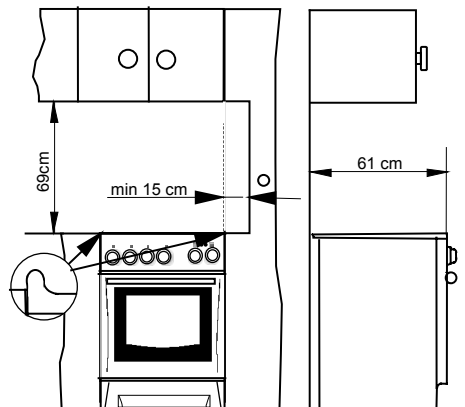


Spotrebič musí byť umiestnený na podlahe odolnej voči teplu. Nastaviteľné nožičky sa nesmú odstraňovať.

Vyrovnanie

Spotrebič je vybavený drobnými nastaviteľnými nožičkami, ktoré sú umiestnené v predných a zadných rohoch základne sporáka.

Prispôbením nastaviteľných nožičiek môžete upraviť výšku sporáka tak, aby zodpovedala ostatnému kuchynskému nábytku, a spotrebič vyrovnať, aby nedošlo k pretečeniu pokrmov a tekutín vo varných nádobách.



ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

! Akékoľvek práce súvisiace so zapojením spotrebiča do elektrickej siete smie vykonať výlučne **KVALIFIKOVANÁ OSOBA** v súlade s platnými predpismi.

! **SPORÁK MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.**

! Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nerešpektovaním tohto pokynu.

! Pred čistením a údržbou sporák odpojte od elektrickej siete.

Tento sporák je určený na zapojenie do elektrickej siete s napätím 230V/400V a frekvenciou 50Hz. Na zapojenie do elektrickej siete použite kábel typu H05 RR-F.

Pred zapojením do elektrickej siete sa ubezpečte, že parametre elektrickej siete na mieste zapojenia (napätie a frekvencia) zodpovedajú údajom na typovom štítku spotrebiča.

Sporák sa dodáva bez prípojného kábla. Na zapojenie do elektrickej siete použite ohybný prírodný elektrický kábel v súlade s pokynmi uvedenými v tabuľke č.1.

V prípade pevného zapojenia do elektrickej siete treba použiť viacpólový bezpečnostný spínač s minimálnou vzdialenosťou otvorených kontaktov 3 mm.

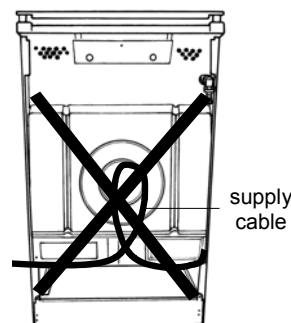
Spínač treba umiestniť do 2 m od sporáka a po završení inštalácie spotrebiča musí byť ľahko prístupný.

Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť spínačom prerušovaný.

Upozornenie: Uzemňovací vodič musí byť približne o 2 cm dlhší než živý a nulový vodič.

! V prípade poškodenia prírodného kábla smie tento z bezpečnostných dôvodov vymieňať výlučne kvalifikovaný servisný technik.

! Po inštalácii a zapojení treba kábel umiestniť tak, aby na žiadnom mieste nedosahoval teplotu o 50°C vyššiu, ako je izbová teplota.



Pred zapojením do elektrickej siete sa ubezpečte, že:

- poistka a domáca elektrická inštalácia sú dimenzované pre príslušné zaťaženie spotrebiča (pozri typový štítok);
- zásuvka alebo bezpečnostný spínač budú ľahko dostupné aj po inštalácii spotrebiča.

Ako postupovať?

- Odskrutkujte a odnímite ochranný kryt v zadnej časti spotrebiča.
- Pripojte kábel k svorke spotrebiča podľa pokynov v tabuľke č. 1.
- Prípojný kábel pripevnite príchytkou.
- Ubezpečte sa, že pripojenie k svorke zodpovedá parametrom elektrickej siete.
- Ochranný kryt vráťte na svoje miesto a pripevnite ho.

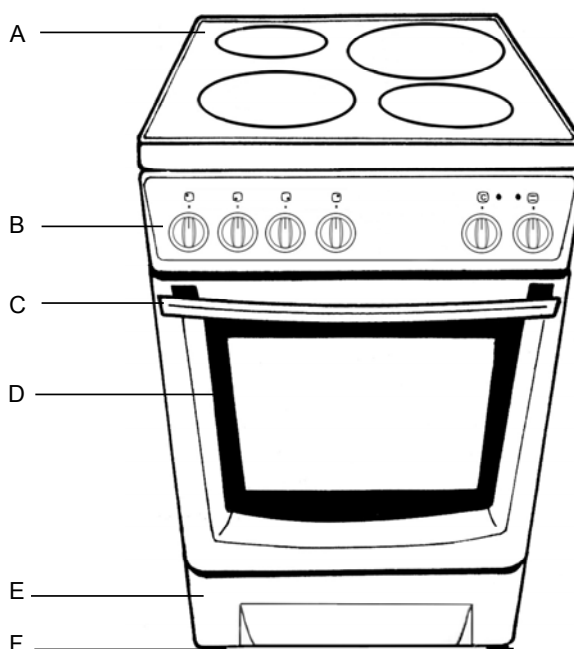
Tabuľka č. 1

Nominálne napätie	230/400V 3N, 230/400V 2N	
Druh zapojenia	Tri fázy Y 3 f. + nulový vodič	2 fázy Y 2 f. + nulový vodič
Pripojenie kábla na svorku		
Napájacie napätie	3N/400 V	2N/400 V
Napätie ohrevných telies	230 V	230 V
Poistky	3 x 16 A	2 x 35 A
Prierez kábla	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

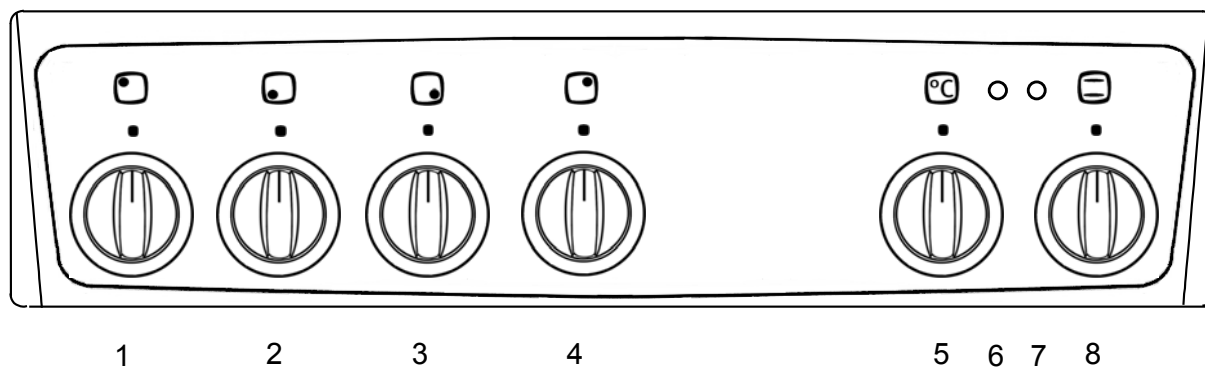
POKYNY PRE POUŽÍVATEĽA

POUŽÍVANIE A OŠETROVANIE

- A. Sklokeramické varné pole
- B. Ovládací panel
- C. Rukoväť dvierok
- D. Dvierka rúry
- E. Zásuvka
- F. Nastaviteľné nožičky

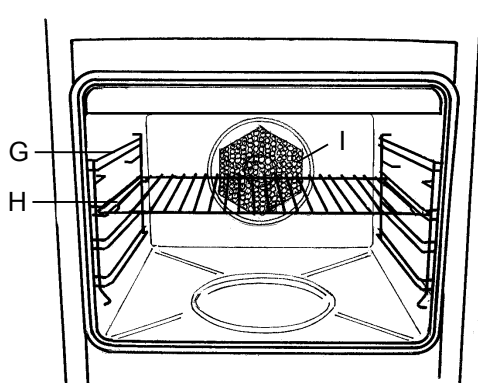


OVĽADACÍ PANEL




- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Ovládač varnej zóny vzadu vľavo | 5. Ovládač termostatu |
| 2. Ovládač varnej zóny vpredu vľavo | 6. Svetelný ukazovateľ termostatu |
| 3. Ovládač varnej zóny vpredu vpravo | 7. Svetelný ukazovateľ prevádzky |
| 4. Ovládač varnej zóny vzadu vpravo | 8. Ovládač funkcií rúry |

Rúra



- G. Vodiace drážky
- H. Rošt
- I. Ventilátor

Pred prvým použitím rúry

 **Pred prvým použitím rúry odstráňte všetky obaly zvnútra aj zvonka spotrebiča.**

Ešte pred prvým použitím treba prázdnu rúru zohriať. Pri prvom zohrievaní môže rúra mierne zapáchať. Je to normálny jav, nemusíte sa znepokojovať.

1. Vyberte všetko príslušenstvo.
2. Odstráňte nálepky a eventuálnu ochrannú fóliu.
3. Rúru nechajte zohrievať pri teplote 290°C približne 45 minút.

Potom nastavte funkciu grilovanie a nechajte rúru zohrievať ešte približne 5 - 10 minút.

Príslušenstvo umyte šetrným čistiacim prostriedkom, opláchnite a vytrite dosucha.

Typový štítok

Model vášho sporáka je uvedený na typovom štítku. Ten sa nachádza na dolnej časti predného rámu sporáka a je viditeľný po otvorení dvierok.

Sporák musí byť chránený vhodnou poistkou alebo ochranným spínačom. Príslušné parametre sú uvedené na typovom štítku.

Kondenzácia a para


Pri zohrievaní pokrmu vzniká v rúre para ako pri varení vody. Ventilačné otvory časť pary vypustia. Napriek tomu by ste mali **pri otvorení dvierok stáť vždy viac vzadu pre prípad**, že dôjde k uvoľneniu pary z rúry.

Keď sa para dostane do kontaktu so studenými vonkajšími povrchmi rúry, napríklad rámom, skondenzuje a vytvoria sa kvapky vody. Je to normálny jav a nejde o poruchu funkčnosti rúry. Aby ste zabránili strate farby spotrebiča, kondenzát a nečistoty na povrchu spotrebiča pravidelne utierajte.

Nádoby na pečenie

Používajte teplovzdorné nádoby na pečenie s odolnosťou do 290° C.

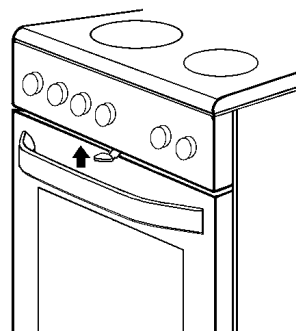
Nádoby na pečenie nekladte priamo na dno rúry.

 **Počas prevádzky sa dvierka rúry zohrejú. Dbajte na to, aby sa deti zdržiavali v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.**

DETSKÁ POISTKA

Poistka dvierok

Príchytka sťažuje deťom otváranie dvierok rúry. Ak chcete dvierka rúry otvoriť, príchytку nadvihnite a zároveň potiahnite dvierka smerom k sebe.



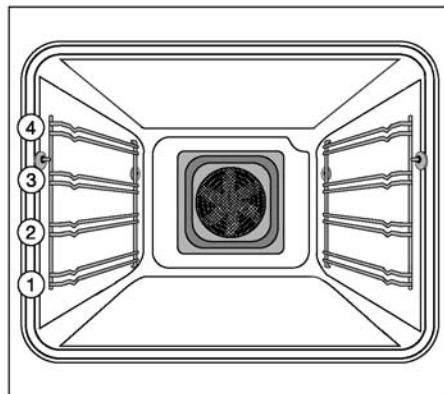
ELEKTRICKÁ RÚRA

Rúra

Rúra je vybavená odnímateľnými vodiacimi mriežkami po oboch bočných stranách rúry, ktoré umožňujú zasunutie riadu v štyroch rovinách. Okrem toho je rúra vybavená ventilátorom s kruhovým ohrevným telesom v zadnej stene rúry.

Funkcie rúry


Pri všetkých funkciách sa svetelný teplotný ukazovateľ rozsvieti, keď sa rúra zohrieva a zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty (potom sa zapína a vypína podľa prevádzky termostatu). Funkciu zvolíte otočením príslušného ovládača v smere hodinových ručičiek na symbol požadovanej funkcie (pozri nižšie).





Ovládač funkcií rúry

0 - Rúra vypnutá


Osvetlenie rúry


 **Tradičné pečenie** – v prevádzke sú horné a dolné ohrevné teleso. Táto funkcia umožňuje prípravu pokrmov podľa zaužívaných receptov bez toho, aby ste museli upravovať odporúčanú teplotu. Rúru odporúčame predhrievať.


 **Dolný ohrev** - umožňuje prepečenie pokrmov zospodu.


 **Teplovzdušný ohrev** - V prevádzke je ventilátor a ohrevné teleso okolo ventilátora.

Teplovzdušné pečenie znamená tepelný tok; tento systém umožňuje pečenie mäsa a koláčov súčasne v ktorejkoľvek rovine. Chuť pokrmov sa prenáša len minimálne.

 **Gril** - V prevádzke je súčasne gril a horné ohrevné teleso.

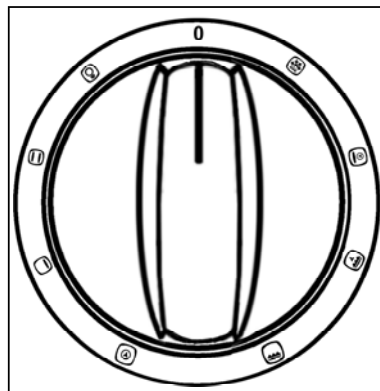
 **Turbo gril** - V prevádzke je súčasne gril a horné ohrevné teleso. Ventilátor sa spúšťa z času na čas.

 **Pizza** - V prevádzke je teplovzdušný ohrev (ventilátor plus ohrevné teleso okolo ventilátora) a dolné ohrevné teleso.

 **Rozmrazovanie** – (rúra sa nezohrieva). Táto funkcia slúži na urýchlenie rozmrazovania mrazených pokrmov.

Upozornenie

Priamo na dno rúry nedávajte pekáče, plechy ani alobal, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu a následnému zníženiu výkonu, resp. poškodeniu smaltu rúry.



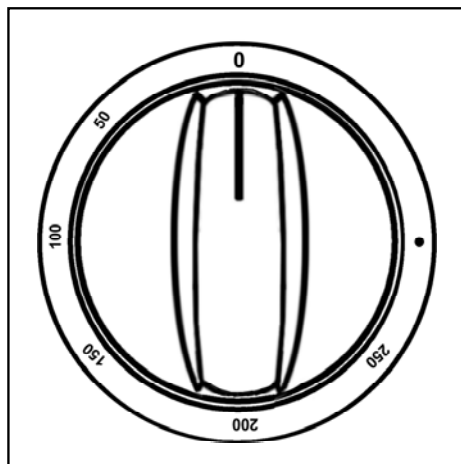
Ovládač termostatu

Požadovanú teplotu nastavíte otočením ovládača v smere hodinových ručičiek na požadovanú hodnotu.

Teplotu v rúre môžete nastaviť v škále od 50°C do približne 290°C.

Ovládač termostatu umožňuje plynulé nastavenie teploty v uvedenej škále.

Maximálna teplota je vhodná na grilovanie pokrmov.



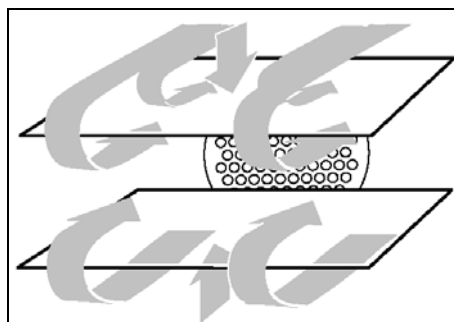
Upozornenie

- Keď nastavíte požadovanú teplotu, svetelný ukazovateľ termostatu sa rozsvieti a bude svietiť dovtedy, kým teplota v rúre nedosiahne nastavenú hodnotu. Potom sa svetelný ukazovateľ spolu s termostatom striedavo zapína a vypína, čím indikuje udržiavanie požadovanej teploty.
- Po nastavení funkcie rúry sa rozsvieti svetelný ukazovateľ prevádzky.

Princíp teplovzdušného ohrevu

Horné, dolné a ohrevné teleso okolo ventilátora zohrievajú vzduch, ktorý prechádza cez ventilačné otvory v zadnej stene rúry. Horúci vzduch v rúre cirkuluje, a potom sa vracia späť k mriežke ventilátora.

Teplo sa prenáša rýchlo a efektívne, čo často znamená, že môžete zvoliť nižšiu teplotu než pri tradičnom ohreve (horný a dolný ohrev). Ak je v recepte uvedená teplota v škále od 160°C do 225°C, môžete teplotu znížiť až o 15-20%. Čím je teplota vyššia, tým viac ju môžete znížiť. Pri teplotách nad 225°C odporúčame použiť funkciu horný a dolný ohrev.



Pečenie v rúre

Tradičné pečenie

Tradičné pečenie prebieha prirodzeným prenosom ohriateho vzduchu.

Vyžaduje sa predhriatie rúry.

Ako postupovať ?


Táto funkcia slúži na pečenie drobných koláčov, pečiva a šľahaných koláčov vo formách.

- Rúru nechajte predhrievať s termostatom nastaveným v požadovanej polohe:
- približne 8 minút pri teplote od 50°C do 150°C;
- približne 15 minút pri teplote od 175°C do 290°C;
- Pokrm vložte do rúry.

Len dolný ohrev

Táto funkcia je vhodná predovšetkým na prepečenie cestovinových pokrmov a pizze. Môžete ju tiež použiť na dokončenie quiche alebo slaných koláčov, aby sa základ dobre prepiekol.

Rúru treba predhrievať.

- Rúru nechajte predhrievať približne 10 minút na pozícii .
- Pokrm vložte do rúry.

Teplovzdušné pečenie

Teplovzdušné pečenie

Vzduch rúry sa zohrieva pôsobením kruhového ohrevného telesa v zadnej stene rúry. Vďaka ventilátoru horúci vzduch v rúre cirkuluje a udržiava rovnomernú teplotu.

Výhody teplovzdušného pečenia sú nasledujúce:

Rýchlejšie predhrievanie

Pri teplovzdušnom pečení teplota rýchlejšie dosiahne požadovanú teplotu, preto spravidla nie je nutné nechať rúru predhrievať. Čas pečenia sa však môže predĺžiť o 5-7 minút. Pri príprave pokrmov, ktoré si vyžadujú vyššie teploty (napr. chlieb, nákypy, čajové pečivo), odporúčame nechať rúru predhriať.

Nižšie teploty


Teplovzdušné pečenie si vo všeobecnosti vyžaduje nižšie teploty než tradičné pečenie.

Ak pečiete pokrm podľa receptu pre tradičnú rúru (horný a dolný ohrev), nezabudnite odporúčanú teplotu znížiť približne o 20 – 25°C.

Rovnomerné zohrievanie rúry

Vďaka pôsobeniu ventilátora sa rúra zohrieva rovnomerne vo všetkých rovinách. To znamená, že môžete piecť jeden druh pokrmu na niekoľkých plechoch vo viacerých rovinách súčasne. Pokrm v hornej rovine však pravdepodobne zhnedne skôr, ako pokrm v nižšej rovine. Je to bežný jav. Pri pečení rôznych druhov pokrmov nedochádza k prenosu chutí a vôní.

Ako používať teplovzdušnú funkciu

1. Ovládač funkcií otočte do polohy .
2. Ovládač termostatu nastavte na požadovanú teplotu.

Grilovanie



Počas grilovania sa prístupné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Spotrebič nenechávajte bez dozoru. Dbajte na to, aby sa deti zdržiavali v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.



Pri grilovaní nechajte dvierka rúry zatvorené.



Ak chcete zapnúť funkciu grilovanie, nastavte ovládač funkcií do príslušnej polohy a ovládačom termostatu nastavte maximálnu teplotu.

Väčšinu pokrmov môžete položiť priamo na rošt, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu. Pokrmy, ako ryby, pečenka a pod., môžete umiestniť do pekáča.

Polohu roštu a pekáča na zachytávanie šťavy a tuku prispôbte aktuálnemu množstvu a hrúbke pripravovaného pokrmu.

Pred grilovaním pokrm dôkladne vysušte, aby ste zabránili prskaniu šťavy. Chudé mäso a ryby potrite olejom alebo roztopeným maslom, aby si udržali svoju vlhkosť.

Prílohy, ako sú napr. rajčiny a šampiňóny môžete umiestniť pod rošt s mäsom priamo do pekáča.

Pri príprave toastov odporúčame zasunúť rošt do najvyššej roviny.

Pri grilovaní steakov a toastov treba rúru niekoľko minút predhrievať pri maximálnej teplote. Po vložení pokrmu do rúry treba vnútornú teplotu, resp. rovinu zasunutia podľa potreby prispôbiť.

Počas grilovania by ste mali pokrm obracať, aby sa pripravil rovnomerne.



Z bezpečnostných dôvodov je grilovacie teleso ovládané termostatom. Termostat striedavo zapína a vypína grilovacie teleso, čím zabraňuje prehriatiu.

Čas grilovania závisí od hrúbky pripravovaného pokrmu a nie od jeho hmotnosti.

Praktické použitie



Priamo na dno rúry nikdy nedávajte alobal, plech, pekáč, ani iný riad. Nahromadené teplo sálajúce z dolnej časti rúry môže viesť k prehriatiu a poškodiť smalt rúry. Počas prevádzky sa rúra zohreje na vysokú teplotu: **DBAJTE NA TO, ABY SA DETI ZDRŽIAVALI V BEZPEČNEJ VZDIALENOSTI A NENECHÁVAJTE ICH BEZ DOZORU.**

Nádoby na pečenie (plech alebo pekáč) sa môžu dočasne zdeformovať v dôsledku výkyvu teploty, alebo keď je pokrm na povrchu nádoby nerovnomerne umiestnený. Po vychladnutí nádoba opäť získa svoj tvar.

Ako zistíte, ktorú funkciu rúry treba použiť? Prečítajte si nasledujúce praktické rady ohľadne efektívneho používania funkcií rúry pri rozličných spôsoboch tepelnej úpravy pokrmov:



Pečenie múčnych pokrmov

Približne 5 minút pred skončením pečenia skontrolujte koláč pomocou ihlice. V prípade potreby čas pečenia predĺžte alebo skráťte. Materiál, farba, tvar a veľkosť použitej nádoby na pečenie ako aj zloženie pokrmu môže ovplyvniť výsledok pečenia. Pri hornom a dolnom ohreve si pokrm uchová rovnomerné zafarbenie.



Teplovzdušný ohrev

Pri teplovzdušnom pečení sa redukuje celkový čas pečenia, pretože môžete piecť v rúre naraz až v dvoch alebo troch rovinách. Avšak chlieb alebo buchty nemusia rovnomerne zhnednúť, predovšetkým ak cesto nie je dobre vykysnuté.

Ak upečený pokrm nezodpovedá vašim očakávaniam, prečítajte si kapitolu Praktické tipy a rady na strane 30, kde nájdete zopár tipov na riešenie problémov pri pečení.



Pečenie

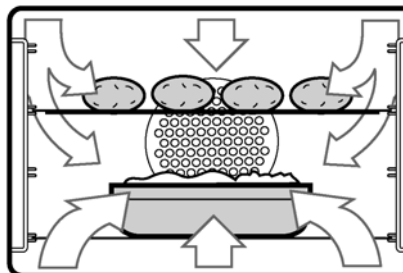
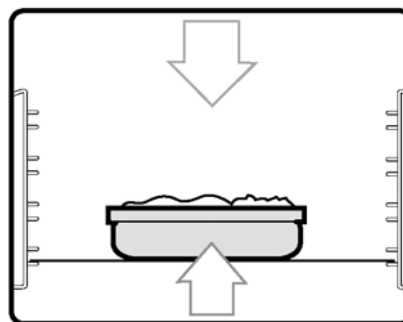
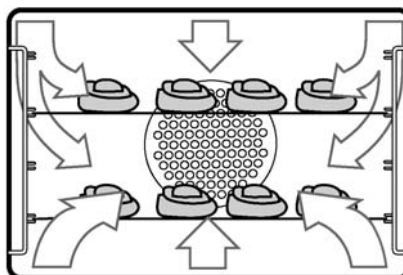
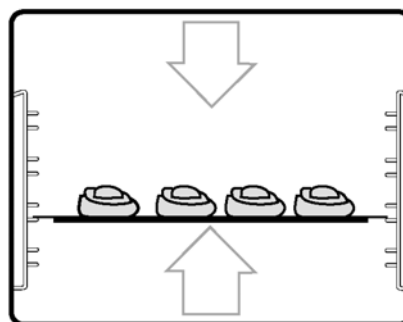
Horný a dolný ohrev je za normálnych okolností optimálny na pečenie v jednej rovine.



Teplovzdušný ohrev

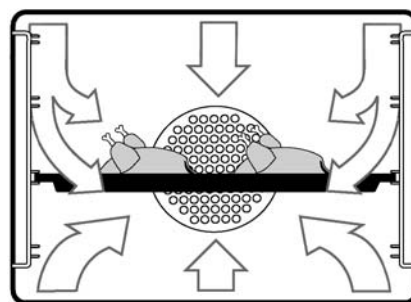
Teplovzdušný ohrev používajte vtedy, keď pečiete vo viacerých rovinách súčasne, napríklad mäsové pokrmy, fašírky alebo kompletné menu (predjedlo, hlavné jedlo a dezert).

Nezabudnite použiť taký riad, ktorý si vyžaduje rovnaké teploty. Riad, ktorý si vyžaduje odlišný čas v rúre treba vložiť do rúry podľa toho, kedy chcete mať pokrm hotový.



Pečenie mäsa

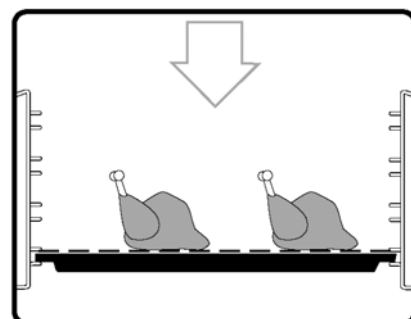
Na pečenie mäsa používajte funkcie Horný a dolný ohrev a Teplovzdušný ohrev. Pečenie s týmito funkciami je jednoduché a praktické. Kusy hovädzieho mäsa, ako je napríklad sviečkovica, si zachovávajú svoju prirodzenú šťavu, ak ich budete piecť pri teplote 125°C. Pečenie v takomto prípade trvá dlhšie, ako pri vyššej teplote. Pri pečení zvolte vhodnú nádobu, v ktorej je dostatočne veľa miesta na mäso aj šťavu, aby sa nepripálila. Na pečenie bravčového mäsa použite veľký pekáč alebo iný objemný riad vhodný do rúry, pretože tento druh mäsa obvyčajne uvoľní veľa šťavy. Pri vyberaní pokrmu z rúry buďte opatrní. Ak použijete vrečko na pečenie, v jednom rohu prestrihnite otvor ešte pred vložením pokrmu do rúry. Tak je menej pravdepodobné, že sa popálite horúcou parou pri otváraní vrečka.




Grilovanie

Výsledok a trvanie grilovania ovplyvňuje veľkosť, tvar, množstvo, obsah tuku a dokonca aj pôvodná teplota mäsa. Ryby, hydina, teľacie a bravčové mäso nezhnednú tak intenzívne ako tmavé druhy mäsa, ako je hovädzie a divina. Rastlinný olej alebo korenie zlepšujú farbu mäsa, zvyšujú však riziko pripálenia na povrchu.

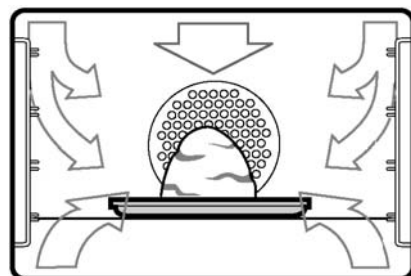
V záujme dosiahnutia optimálnych výsledkov vám odporúčame negrilovať mäso priamo z chladničky. Povrch mäsa vysušte, umiestnite ho na rošt do niektorej roviny rúry a okoreňte ho. Pod rošt zasunúť vhodný plech alebo pekáč, môže byť aj vyložený fóliou na pečenie, v ktorom sa bude zachytávať tuk a šťava z mäsa. Bravčové kotlety, steaky a ryby grilujte vy vyššej roviny. Prerastené rebrá grilujte v nižšej roviny.




Ovládač funkcií rúry nastavte do polohy  a ovládačom teploty zvolte požadovanú teplotu (maximálne 230°C). Rúru nechajte predhrievať približne 3 až 5 minút. Pokrm sledujte. Minimálne raz ho obráťte. Príliš dlhým grilovaním sa pokrm vysuší, stvrdne alebo sa pripečie. Počas grilovania musia byť dvierka rúry zatvorené.

Turbo gril

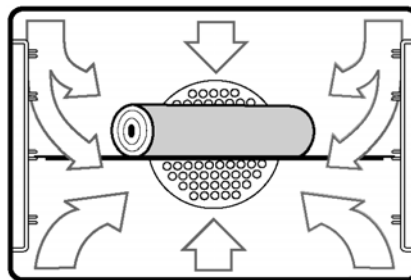
Pri funkcii Turbo gril sa pokrmy upečú rýchlejšie a zhnednú rovnomernejšie, než pri bežnom grile. Pokrm zhnedne pôsobením grilu a ventilátor zabezpečuje cirkuláciu vzduchu. Perfektná funkcia pre 'vysoké' pokrmy, ako je napríklad grilovaná šunka. Získajú totiž rovnomernú farbu.



Rozmrazovanie

Ovládač funkcií rúry nastavte do polohy . Ovládač teploty by mal byť pri rozmrazovaní mäsa, rýb a glazovaných, resp. plnených pekárenských výrobkov nastavený na nulu (poloha vypnuté).

Ak musíte rozmraziť väčšie množstvo pokrmov, môžete rošty, resp. plechy zasunúť do viacerých rovin. Požadované časy rozmrazovanie nie je možné určiť vopred. Na odskúšanie použite ihlicu.



Pizza

Dolné ohrevné teleso produkuje priame teplo pre korpus pizze, quiche alebo koláčov. Ventilátor zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu a prepečenie oblohy pizze alebo plnky koláča.

Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky, pečte tieto druhy pokrmov v nižšej rovine.

Rady a tipy

Pri pečení treba zachovať dostatočnú vzdialenosť pokrmu od ohrevného telesa a tiež vzdialenosť pokrmu od okraja varnej nádoby minimálne 2,5 cm. Pokrm sa tak optimálne prepeče a vám zostane priestor na vykysnutie cesta a doplnenie prísad napr. v Yorkshirskom pudingu a pod. Pri pečení koláčov, drobného pečiva, chleba atď. umiestnite nádobu na pečenie do stredu roštu pod ohrevné teleso.

Dbajte na to, aby bola nádoba na pečenie umiestnená v strede rúry, a aby bol okolo pokrmu dostatočný priestor na cirkuláciu horúceho vzduchu.

Pri pečení niektoré pokrmy zväčšia svoj objem. Použite vždy dostatočne veľkú varnú nádobu, aby ste zabránili pretečeniu pokrmu a znečisteniu rúry.

Hrúbka, materiál a farba nádoby na pečenie má vplyv na výsledok pečenia pokrmu.

Smaltované, ťažké a tmavé nádoby na pečenie podporujú prepečenie základu. Lesklé, hliníkové alebo ocelové nádoby sčasti odrážajú teplo a spomaľujú prepečenie základu.


Pokrmy v nádobách nedávajte priamo na dno rúry. Môže dôjsť k prehriatiu a poškodeniu rúry.

Múčne pokrmy nepečte v pekáčoch na mäso. Môže totiž dôjsť k pripáleniu korpusu.

Z úsporných dôvodov nenechávajte dvierka rúry otvorené dlhšie, než je nevyhnutné, najmä pri vkladaní pokrmu do predhriatej rúry.

PEČENIE


Údaje v tabuľke sú informatívne. Správne nastavenie rúry v súlade s vašimi požiadavkami zistíte len vďaka vlastnej skúsenosti.

Pokrm	Rovina	Predhrievanie min	 °C	Trvanie min.
Trezírované pečivo	3	10-13	160-180	20-25
Ploché koláče	2	10-13	170-190	25-30
Koláče s kysnutého cesta	3	-	180-200	45-50
Jablčné koláče	1	10-13	175-185	55-60
Drobné pečivo	2	10-13	170-190	25-35
Piškotová torta bez tuku	2	10-13	170-180	20-25
Pusinky	2	-	170-180	50-55
Neporcované kura	2	-	195-205	60-70
Rozpolené kura	3	-	195-205	30+30
Bravčové pečene	3	-	195-205	100-105
Pizza	2	-	210-230	25-30
Bežné pečivo	1/2	10-15	215-235	10-20
Piškotová roláda	1/1	10-13	170-190	15-20
Syrový koláč	1/2	-	170-190	50-70
Švajčiarske jablčné pečivo	1/1	10-15	210-230	30-50
Veterník	1/2	10-15	190-200	10-20
Makronky	1/2	-	115-125	40-50
Plochý chlieb	1/2	20-25	300-310	7-9
Pikantná torta	1/1	15-20	220-240	20-40
Vianočky	1/2	15-20	250* 160-180	45+10**
Žitný chlieb	1/1	15-20	250* 195-205	40-60
Koláče s drobenkou	1/3	15-20	190-200	25-35


* - teplota predohrevu

** - doba dokončenia v rúre po vypnutí funkcie rúry ovládačom


Teplovzdušné pečenie

Pokrm	Rovina	Predhrievanie min	 °C	Trvanie min.
Trezírované pečivo	3/2+3+4	7-10	140-160	40-45
Ploché koláče	2/2+3+4	7-10	150-170	40-45
Koláče s kysnutého cesta	2/1+3	7-10	160-180	45-50
Jablčné koláče	2/1+3	7-10	150-170	55-60
Drobné koláče	2/1+3	7-10	160-180	25-30
Piškotová torta bez tuku	2/1+3	7-10	150-160	30-35
Pusinky	3	-	150-160	50-55
Pizza	2/1+3	-	190-210	25-30
Neporcované kura	2	-	170-190	45-50
Bravčové pečene	2	-	160-180	45-50
Bežné pečivo	1/3	10-13	180-200	10-20
Bežné pečivo	2/ 1+3	10-13	180-200	10-20
Piškotová roláda	1/3	10-13	160-180	10-20
Syrový koláč	1/2	-	150-170	50-70
Švajčiarske jablčné pečivo	1/3	10-13	180-200	30-50
Veterníky	1/3	10-13	190-200	10-20
Makronky	3/2+3+4	-	115-125	45-55
Pikantná torta	1/3	10-15	200-220	20-40
Vianočky	1/3	-	150-160	45+10**
Koláče s drobenkou	1/3	-	165-175	25-35

Pizza

Pokrm	Rovina	Predhrievanie min	 °C	Trvanie min.
Koláče s kysnutého cesta	3	-	165-175	40-45
Jablčné koláče	1+3	-	165-175	45-50
Drobné pečivo / Drobné pečivo				
Pusinky	3	-	145-155	45-50
Pizza	2/1+3	-	190-200	20-25
Neporcované kura	2	-	165-175	60-70
Rozpolené kura	3	-	165-175	35+35
Pikantná torta	1/2	10-12	200-220	20-30

Turbo gril

Pokrm	Rovina	Predhrievanie min	 °C	Trvanie min.
Toastový chlieb	3	10	230	3-5
Rozpolené kura	2	-	200	25+25
Bravčové pečene	2	-	230	20+20

VARNÉ ZÓNY

Varné zóny sa ovládajú pomocou ovládačov na ovládacom paneli.

Ovládač je možné nastaviť v škále od 0 do 12

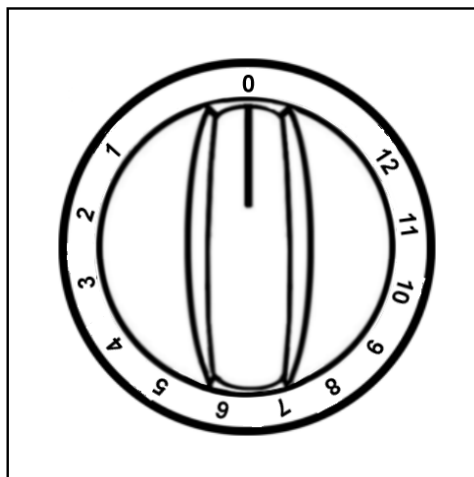
0 - VYPNUTÉ

1 - najmenší výkon

12 - maximálny výkon

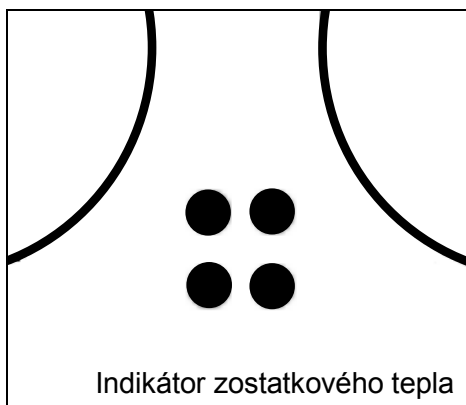
Zapínanie jednoduchej varnej zóny

Jednoduchú varnú zónu zapnete otočením ovládača na požadovaný výkonový stupeň.



Indikátor zostatkového tepla

Tento výstražný svetelný ukazovateľ sa rozsvieti, keď povrch varnej zóny dosiahne teplotu, pri ktorej hrozí nebezpečenstvo popálenia používateľa. Indikátor zostane svietiť aj po vypnutí varnej zóny a bude svietiť dovtedy, kým teplota na povrchu varnej zóny neklesne na prijateľnú hodnotu (teplota pod 50°C). Indikátor zostatkového tepla pozostáva zo štyroch svetelných ukazovateľov, ktoré zodpovedajú príslušným varným zónam. Stačí jeden pohľad a vy hneď zistíte, ktorá varná zóna je horúca.



VARNÉ NÁDOBY

V obchodnej sieti sú dostupné špeciálne hrnce a panvice pre sklokeramické varné zóny. Nasledujúce pokyny dodržiavajte v záujme optimálnej spotreby elektrickej energie. Okrem toho vám pomôžu vyhnúť sa vykypeniu alebo pripáleniu pokrmov na varnom poli.

Nepoužívajte varné nádoby s hliníkovým alebo medeným dnom. Tieto materiály spôsobujú znečistenie, ktoré sa z varného poľa už nedá odstrániť.

Dno varných nádob:

Varné hrnce a panvice by mali mať ploché, pevné a rovné dno. Dno s ostrými hranami môže poškodiť sklokeramický varný panel. Pri kúpe nových varných nádob požadujte nádoby pre elektrické varné panely.

Veľkosť varných nádob:

Dno varnej nádoby by malo byť o málo väčšie než priemer varnej zóny.

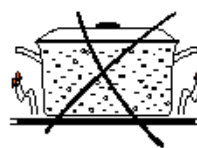
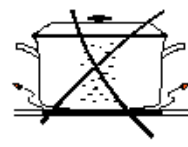
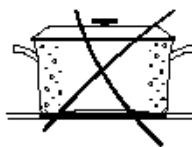
Pokrievka:

Pokrievka zabraňuje úniku tepla z varnej nádoby.

Poznámky:

- Varnú nádobu položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím, aby ste zbytočne neplytvali energiou.
- Varné pole nepoužívajte na odkladanie predmetov.
- Dbajte na to, aby boli varná zóna a dno varnej nádoby vždy suché a čisté. Ušetríte si tak zbytočné čistenie.
- Na horúci povrch varného poľa nikdy nedávajte cukor (v pevnom alebo tekutom stave) alebo plast. Ak sa tak náhodou stane, varnú zónu nevypínajte!
- Cukor, plast alebo alobal treba z horúcej varnej zóny odstrániť okamžite pomocou škrabky. Ak varné pole vychladne znečistené podobným materiálom, môže na sklokeramickom povrchu varného poľa dôjsť k vzniku prasklín, trhlín alebo zlomov.
- Sklokeramické varné pole je odolné voči extrémnym teplotám. Chlad ani teplo ho nepoškodí. Praskliny alebo zlomy však môže spôsobiť bodový náraz, napr. pri páde soľničky. Údržba sklokeramiky je podobná ako pri skle. Na čistenie nikdy nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky, prášky a drsné špongie.

Pozor: Ak sa na sklokeramickom varnom poli objavia trhliny, praskliny alebo zlomy, spotrebič okamžite odpojte od elektrickej siete, aby ste zabránili úrazu elektrickým napätím.

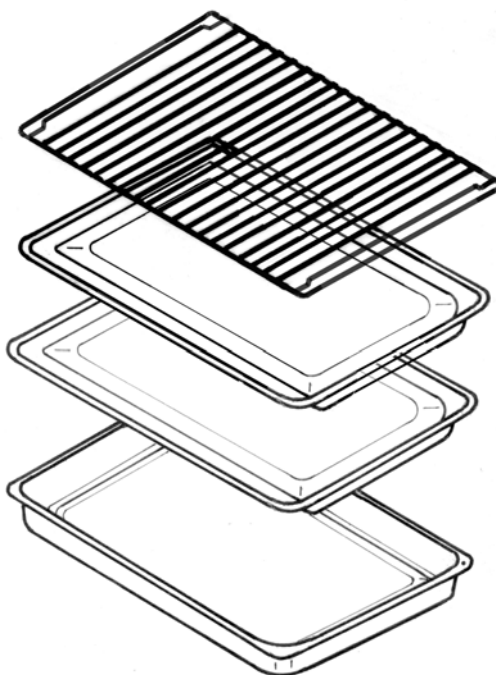


Príslušenstvo dodávané so spotrebičom

K spotrebiču je priložené nasledujúce príslušenstvo:

- rošt na pokladanie pokrmov (mäsa, pokrmov v nádobe). Pokrm umiestnite do stredu roštu, aby bol rošt rovnomerne zaťažený.
- plech na pečenie
- pekáč
Ak ho používate na zachytávanie šťavy, vsuňte ho do druhej roviny zdola.
Ak ho momentálne nepoužívate, vyberte ho z rúry.

Okrem dodávaného príslušenstva vám odporúčame používať výlučne teplovzdorné nádoby na pečenie (podľa pokynov výrobcu).



Odnímateľná zásuvka

Odnímateľná zásuvka je umiestnená pod dutinou rúry.



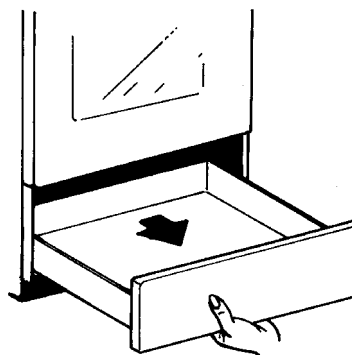
Počas dlhodobej prevádzky rúry sa zásuvka a jej obsah môžu značne zohriať. V zásuvke by ste preto nemali skladovať horľavé materiály, ako sú napr. chňapky, utierky, plastové predmety atď.

Príslušenstvo rúry uložené v zásuvke, napr. plechy a pekáče, sa môže počas prevádzky rúry zohriať. Pri vyberaní príslušenstva zo zásuvky počas prevádzky rúry preto buďte opatrní.




Otváranie

- Zásuvku uchopte zospodu a vytiahnite ju.
- Ak chcete zásuvku úplne vybrať, vytiahnite ju až na doraz, potom ju mierne nadvihnite a vyberte.

Pri opätovnej montáži zásuvky zvolte opačný postup.




ÚDRŽBA A ČISTENIE

-  **Rúru treba udržiavať neustále v čistote. Nahromadené tuky a zvyšky pokrmov sa môžu vznietiť.**
-  **Pred čistením sa ubezpečte, že sú všetky ovládače v polohe "vypnuté", a že je sporák úplne vychladnutý.**
-  **Pred akoukoľvek údržbou alebo čistením spotrebič **ODPOJTE** od elektrickej siete.**


Čistiace prostriedky

Pred použitím akéhokoľvek čistiaceho prostriedku sa ubezpečte, že je vhodný na čistenie vášho spotrebiča a jeho výrobca odporúča použitie na daný účel.

-  **Nepoužívajte čistiace prípravky s obsahom rozpúšťadiel a bielidiel, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu spotrebiča. Na čistenie tiež nepoužívajte tlakové a parné čistiace prístroje, abrazívne čistiace prostriedky a drôtenky.**

Sklokeramika

Pozor: Čistiace prostriedky nesmú prísť do kontaktu s horúcim varným poľom! Po skončení čistenia treba zvyšky čistiaceho prostriedku dôkladne odstrániť čistou vodou, pretože pri zahriatí by mohli pôsobiť leptajúco! Na čistenie nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako napr. spreje na rúru a gril, abrazívne prípravky, prášky na hrnce a drôtenky.

 Vychladnutý varný panel vyčistíte po každom použití, keď je vlažný alebo studený. Zabráňte tým pripáleniu nečistôt. Vodný kameň, masť a kovové zafarbenie odstráňte niektorým z nasledujúcich čistiacich prostriedkov na sklokeramické varné panely alebo nehrdzavejúcu oceľ: Stahl-fix alebo Vitroclen.


Mierne znečistenie

1. Sklokeramické varné pole vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom prípravku na ručné umývanie riadu.
2. Vyčistené varné pole vytrite dosucha čistou textíliou. Na povrchu poľa nesmú v žiadnom prípade zostať zvyšky čistiaceho prostriedku.
3. Raz za týždeň vyčistíte celé varné pole poriadne niektorým čistiacim prostriedkom na sklokeramické panely alebo nehrdzavejúcu oceľ.
4. Vyčistené varné pole dokonale umyte čistou vodou a vytrite dosucha.

Pripálené znečistenie

1. Vykypené pokrmy a pripálené nečistoty odstráňte škrabkou na sklo (žiletou v násadke).
2. Žiletu pritom umiestnite šikmo na varný panel.

3. Kízaním čepele nečistoty odstráňte.


 Žiletu v násadke a škrabku na sklokeramické varné panely nájdete v špecializovaných predajniach.


Špecifické znečistenie

- Pripálený cukor, roztopený plast, alobal a iné podobné materiály odstráňte okamžite, ešte v horúcom stave pomocou škrabky na sklo.

Pozor! Pri odstraňovaní nečistoty z horúcej varnej zóny hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Potom varné pole vyčistíte obvyklým spôsobom.

 Ak varný panel s roztopenou látkou medzičasom vychladol, pred čistením ho treba opätovne zohriať. Škrabance a tmavé škvrny spôsobené napr. presúvaním varných nádob s ostrými hranami, sa nedajú odstrániť, funkčnosť spotrebiča však neovplyvňujú.

 **Ak sa na sklokeramickom varnom poli objavia trhliny, praskliny alebo zlomy, spotrebič okamžite odpojte od elektrickej siete, aby ste zabránili úrazu elektrickým napätím.**

Rám varného panelu

Pozor! Na rám varného panelu nenášajte tekutiny s obsahom kyselín, ako sú ocot, citrón alebo prípravky na odstránenie vodného kameňa, pretože môžu spôsobiť matné flaky.

1. Rám varného panelu umyte vlhkou handričkou a malým množstvom prípravku na ručné umývanie riadu.
2. Zaschnuté nečistoty namočte vlhkou handričkou, odstráňte a rám vytrite dosucha.

Čistenie zvonka

Časti z nehrdzavejúcej ocele môžu zmatnieť a stratiť farbu. Na čistenie použite vhodný čistiaci prostriedok na nerez, napr. Axion alebo Cif. Po vyčistení povrch utrite vlhkou handričkou a vytrite dosucha. Na čistenie nepoužívajte drôtenky, kovové predmety, abrazívne a agresívne prostriedky a rozpúšťadlá.

Rošty a vodiace drážky


Rošty a vodiace drážky zvlhčíte teplou vodou s prídavkom šetrného čistiaceho prostriedku. Odolné nečistoty odstráňte mokrou handričkou alebo špongiou. Opláchnite a utrite dosucha.

Samočistiaca rúra

Princíp:

Steny vášho sporáka, okrem spodnej a zadnej časti dutiny rúry sú chránené špeciálnym poróznym náterom. Je nepriehľadný a tvrdý. Keď je horúci, absorbuje a eliminuje tuky.

Údržba

Niekedy pečenie spôsobuje mnoho mastných škvŕn (hydina, pečené mäso ...), avšak čas ani teplota nie sú dostatočne dlhé na odstránenie mastnoty. V takomto prípade, odstráňte po pečení z rúry všetko príslušenstvo (rošt, pekáče), nastavte termostat do polohy "250" bez nastavenia funkcie na 45 min, potom zvolte pozíciu  na 5 minút. Ak s čistením začnete pri studenej dutine rúry, počítajte so 60 minútovým čistením.

Spodná a zadná časť dutiny rúry, ktoré nie sú chránené samočistiacim náterom sa dajú v prípade potreby vytiahnuť.

V každom prípade sa musia čistiť osobitne, pred začatím samočistenia, aby sa zabránilo vzplanutiu nečistôt.

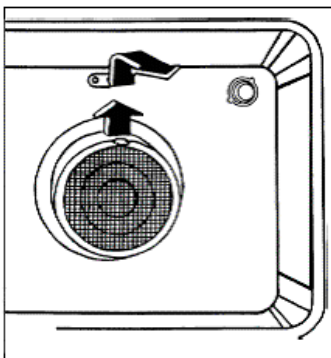


Dvierka rúry sú horúcejšie ako obvyčajne, nedovoľte deťom pohybovať sa v ich okolí.

Tukový filter

Pri pečení mäsa treba tukový filter nasadiť na príchytky ventilátora v zadnej časti rúry. Tukový filter zabraňuje usadzovaniu tuku na ventilátore. Na čistenie nepoužívajte abrazívne materiály. Tukový filter môžete umývať aj v umývačke riadu.

Po skončení pečenia, keď rúra vychladne odnámte filter potiahnutím držiaku smerom nahor.



Príslušenstvo

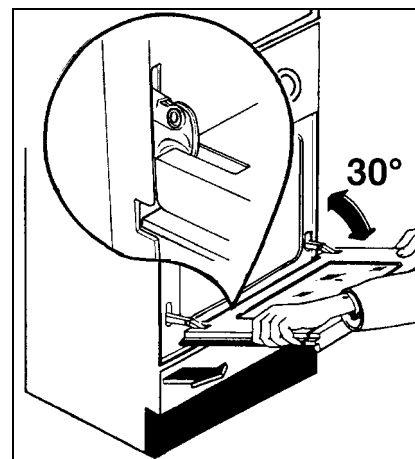
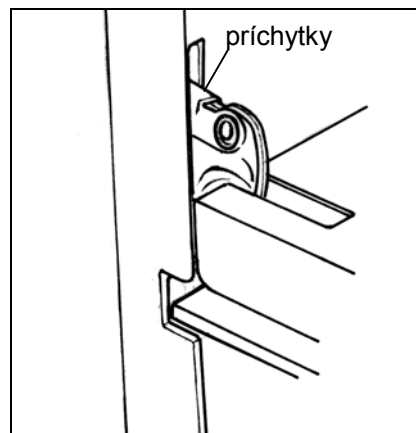
1. Odskrutkujte fixačné skrutky (A), a potom z rúry vyberte vodiace mriežky. Mriežky a rošty umyte ručne alebo v umývačke riadu. Ak sú veľmi znečistené, najprv ich namočte a potom ich vyčistíte špongiou.
2. Jednotlivé časti vráťte na dvoje miesto v opačnom poradí.

Pekáče a riad na pečenie treba vytrieť papierovou utierkou alebo v prípade potreby ručne umyť. Pripálené zvyšky pokrmov môžete odstrániť vhodnou škrabkou.

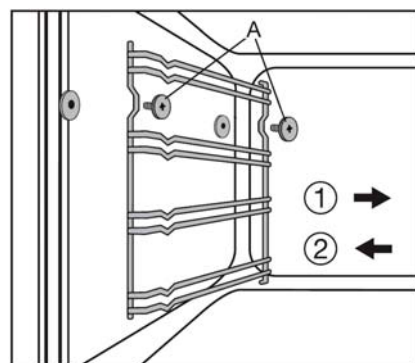
Čistenie dvierok rúry

V záujme dôkladného čistenia môžete dvierka spotrebiča odmontovať podľa nasledujúcich pokynov:


- Dvierka úplne otvorte.
- Dve príchytky na ramenách závesu otočte o 170°.
- Dvierka sčasti zatvorte, na 30°.
- Dvierka nadvihnite a odnámte.



Pri opätovnej montáži zvolte opačný postup.



VÝMENA ŽIAROVKY

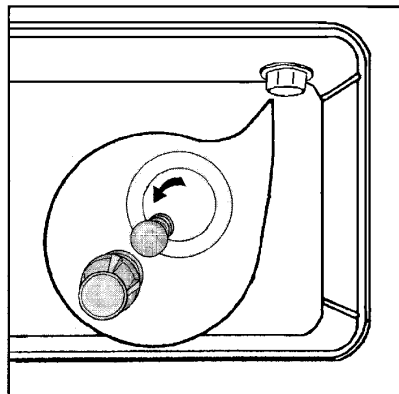
 **Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete, aby ste predišli úrazu elektrickým napätím.**

V prípade potreby vymeňte vypálenú žiarovku za novú s nasledujúcimi parametrami:

Výkon:	25W
Nominálne napätie:	230/240V(50Hz)
Odolnosť voči teplotám do:	300°C
Druh objímky:	E14

Výmena vypálenej žiarovky.

1. Sklený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a odnímte ho.
2. Vymontujte vypálenú žiarovku a nahraďte ju novou.
3. Sklený kryt vráťte na svoje miesto.
Spotrebič znovu zapojte do elektrickej siete.



KEĎ NIEČO NEFUNKUJE

Skôr, ako sa obrátite na autorizované servisné stredisko, prečítajte si túto kapitolu a riadte sa uvedenými pokynmi.

Dôležité upozornenie: Ak sa obrátite na servisné stredisko s problémom, ktorý ste mohli vyriešiť samostatne podľa uvedených pokynov, alebo so závadou spôsobenou nesprávnou obsluhou či inštaláciou, nebude návšteva servisného technika bezplatná ani počas záručnej doby.

Problém	Riešenie
Varné zóny nefungujú.	Skontrolujte, či: <ul style="list-style-type: none"> • je spotrebič zapnutý, • príslušné svetelné ukazovatele na ovládacom paneli svietia, • je príslušná varná zóna zapnutá, • ste zvolili požadovaný výkonový stupeň, • nedošlo k vypáleniu domácej poistky. Ak sa poistky znovu vypália, obráťte sa na kompetentného elektrikára.
Rúra sa nezapne.	Skontrolujte, či: <ul style="list-style-type: none"> • je správne nastavená funkcia a teplota pečenia • je zapnutý hlavný spínač alebo spínač zásuvky, resp. či neide o prerušenie dodávky elektrickej energie
Príprava pokrmov trvá príliš dlho alebo krátko.	Skontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • či ste nastavili správnu teplotu

Ak vám uvedené pokyny nepomohli problém vyriešiť a závada naďalej pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Pri rozhovore so servisným technikom treba uviesť nasledujúce informácie:

1. Vaše meno, adresu a PSČ
2. Vaše telefónne číslo
3. Jasný a zrozumiteľný popis závady
4. Model a sériové číslo spotrebiča (pozri typový štítok)
5. Dátum kúpy

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

ZÁRUKA

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Záručné podmienky sú uvedené na priloženom záručnom liste.

Uplatnenie záruky

Obráťte sa na vášho dodávateľa alebo autorizované servisné stredisko so záručným listom. Obchodný partner na základe obchodných podmienok buď prevezme alebo neprevezme výdavky na prácu a prepravu spotrebiča.

Výnimky

Berte na vedomie, že záruka sa nevzťahuje na nasledujúce prípady:

- na škody spôsobené otrasom, abnormálnym výkyvom v napätí atď., nedodržaním pokynov pre inštaláciu a používanie uvedených v návode na používanie, nesprávnym zaobchádzaním, nedbalosťou alebo nesprávnou inštaláciou, ktorá nerešpektuje predpisy dodávateľa energie, vody a plynu;
- ak užívateľ upravoval materiál spotrebiča alebo sňal označenie alebo sériové číslo;
- ak opravy nevykonával autorizovaný servisný technik;
- ak spotrebič slúžil na komerčné alebo priemyselné účely alebo na účely, pre ktoré spotrebič nie je určený;
- ak bol spotrebič zakúpený alebo opravovaný mimo krajiny.

SERVIS

Akékoľvek zásahy na spotrebiči si vyžadujú maximálnu opatrnosť. Servis spotrebiča smie preto vykonávať výlučne autorizované servisné stredisko.

Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.

V prípade potreby smú byť pri oprave použité výlučne originálne náhradné diely certifikované výrobcom.

VÝROBCA SI VYHRADZUJE PRÁVO NA TECHNICKÉ ZMENY VÝROBKU A NÁVODU NA POUŽÍVANIE.

ELECTROLUX
DOMÁCE SPOTREBIČE SK

ELECTROLUX SLOVAKIA, spol. s r.o.
Seberíniho 1
821 03 Bratislava

zákaznícke centrum: 02/4333 4322 (55)
fax: 02/433 6976

Vaše otázky nám môžete zaslať na e-mailovú adresu:
Zakaznicke.centrum@electrolux.sk

Internet:
www.zanussi.sk
www.electrolux.sk
www.aeg.sk

Skupina Electrolux je největším světovým výrobcem spotřebičů pro kuchyň, čistotu a venkovní použití. Více než 55 milionů výrobků Skupiny Electrolux (jako jsou chladničky, sporáky, pračky, vysavače, řetězové pily a travní sekačky) v celkové hodnotě až 14 miliard USD je prodáno každým rokem ve více než 150 zemích světa.



From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Spoločnosť Electrolux je najväčší svetový výrobca kuchynských spotrebičov, vysávačov, zariadení na pranie a techniky pre les a záhradu. Každý rok kúpia zákazníci od Electrolux Group viac ako 55 miliónov spotrebičov (ako sú chladničky, sporáky, pračky, vysávače, reťazové pily a kosačky) v hodnote približne 14 miliárd USD v takmer 150 krajinách na celom svete.



From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.